

Ostenda

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (25%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangroves Jack`s M21	Ale	Suche	11.5 g	u

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	9 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	9 min
Dodatek smakowy	kardamon	5 g	Gotowanie	5 min