

P.25 - Ala Witbier z ekstraktów

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **10.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	60 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Świeża skórka cytryny	20 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Świeża skórka limonki	20 g	Gotowanie	3 min