

P11

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.25 kg (92.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.25 kg (7.1%)	74 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	5 g	70 min	6.7 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Eureka	10 g	5 min	18 %
Gotowanie	Yellow Sub	15 g	5 min	14 %