

Pierwszy Wit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa	3.4 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min