

Pszenica #4

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **420 L**
- Całkowita objętość zacieru **540 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	60 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	45 kg (37.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	10 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	enzymatyczny	5 kg (4.2%)	76 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	350 g	60 min	10.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	500 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	500 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka suszana słodka pomarańcz	500 g	Gotowanie	5 min