

## TESTOWE

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	2.6 %
Gotowanie	Amarillo	18 g	5 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1.25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min