

# Ukulele Witbiere

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.5 kg (46.1%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	mąka pszenna	0.1 kg (1.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curasao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	połowa cytryny zest	5 g	Gotowanie	10 min