

# Viva la Wita

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (37.5%)	80 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (25%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (37.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	16 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy słodkiej	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy gorzkiej	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min