

Weselne :D

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 | Pszenica niestodowana | 3 kg (50%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.75 kg (45.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 60 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 12 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Curaçao | 20 g | Gotowanie | 10 min |