

Weselny witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **2.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (53.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (14%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (26.9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min