

## Wetold

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (35.3%)	75 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (11.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	12 g	30 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	35 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka z cytryny	35 g	Gotowanie	15 min