

## Wichtus na 14 litrow

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (43.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (31.3%)	83 %	5
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	0.6 kg (18.7%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WL550	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min