

## wit 1#

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (51%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (8.2%)	75 %	3

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	słodka pomarańcza	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- wyszło nieco mniej niż zakładano Bardzo ok  
26 paź 2020, 21:29