

## Wit

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	1 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (11.8%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (14.7%)	75 %	3