

wit

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1 kg (25%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	20 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hhhhh	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min