

## Wit

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	4 kg (42.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	5 kg (53.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- 38l, 11,5brix  
30 kwi 2018, 10:20