

wit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (42.7%)	75 %	3
Ziarno	owies	0.35 kg (6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cuaracao	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	21 g	Gotowanie	5 min