

WIT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (20%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (20%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (8%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (12%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 7 % |