

## wit pinta

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.7 kg (10.9%)	74 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	pszenica niesłodowana	0.4 kg (6.3%)	60 %	---