

## wit.TP

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.32 kg (44.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.32 kg (44.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10.7 g	60 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	6 g	Gotowanie	5 min