

Wita!

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **2.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1.5 kg (83.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.2 kg (11.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	5 g	30 min	17 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	10 min