

## Witbier 1.0

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niestodowana	1 kg (40.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	18.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka z 2 pomarańczy	20000 g	Gotowanie	0 min