

# WITBIER #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (48.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (32.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min