

witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (55.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (36.1%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.8%)	85 %	3

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min