

## Witbier 12 BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **9.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	20 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Mount Hood	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min