

WitBier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.35 kg (55.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (40%)	75 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz CZ	30 g	75 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis WB-06	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolędra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kafir	5 g	Gotowanie	15 min