

## witbier

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niestodowana	3 kg (48.4%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.1%)	61 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.2%)	10 %	---