

## Witbier

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.3 kg (30.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Willamette	40 g	60 min	5 %
Zacieranie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Zacieranie	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Zacieranie	Sterling	15 g	5 min	4.5 %