

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niestodowana	2.5 kg (41.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	1 kg (16.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla aromatyczny	10 g	60 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszenviczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min