

WITBIER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niestodowana	2 kg (40%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka curcao	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka suszonej pomarańczy	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka świeżej cytryny	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka świeżych pomarańczy	7 g	Gotowanie	7 min