

Witbier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **2.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (54.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	83 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3