

Witbier 17.06

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (48%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.25 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Magiczny ogród	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 2ml	1 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	11 g	Gotowanie	5 min