

## Witbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (50%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka suszona curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka suszona cytryny	15 g	Gotowanie	15 min