

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **10.2**
- 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy płynny JASNY | 1.7 kg (50%) | 90 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (50%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |