

Witbier 2.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.45 kg (53.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (9.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 1 kg (37%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 4 g | 60 min | 18.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------------|---------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 6 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka z 2 pomarańczy | 20000 g | Gotowanie | 0 min |