

Witbier 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (54%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.8 kg (36%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |