

## Witbier 2 ekstrakt

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (47.2%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny	0.85 kg (47.2%)	--- %	---
Cukier	cukier	0.1 kg (5.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	8.7 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodko gorzka kotanyi	20 g	Gotowanie	15 min