

Witbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2.2 kg (35.5%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.5 kg (24.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (32.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 5 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Lomik | 30 g | 30 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Lomik | 25 g | 15 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 12 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |