

## Witbier 2018

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg (niemcy)	2.8 kg (52.8%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (vikng malt)	1.8 kg (34%)	--- %	---
Ziarno	Carapils (niemcy)	0.2 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	15 g	50 min	8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	15 min	8 %