

Witbier

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (16.1%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (12.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Dodatek	Wheat flour	0.4 kg (6.5%)	90 %	---
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.5%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %