

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (35.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg (35.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (1.4%)	75 %	39
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (3.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (5.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	120 g	60 min	3.6 %