

## Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.25 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	35 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	15 g	15 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	13 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min