

## witbier

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 1.5 kg (45.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.6 kg (18.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.6 kg (18.2%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils  | 0.3 kg (9.1%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett  | 0.3 kg (9.1%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | zula  | 20 g  | 60 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |