

Witbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	słód pszeniczny weyermann	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	świeżę skórki pomarańczy	110 g	Gotowanie	15 min