

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (56.6%)	65 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (18.9%)	50 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (18.9%)	60 %	5
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.3 kg (5.7%)	68 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	90 min	4 %
Gotowanie	citra	20 g	45 min	3.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	coriender	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	orange pills	20 g	Gotowanie	5 min