Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg *(40.1%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.09 kg *(1.6%)*	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg *(12.7%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg *(36.5%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(9.2%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	23.57 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	23.57 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3944	Ale	Gęstwa	157.14 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.