

## Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (32.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Caramel Pale	0.2 kg (4.3%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki świeżej pomarańczy 7	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki świeżej cytryny 1/2	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min