

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niestodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	40 g	40 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	czerwony pieprz	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	3 min