

## Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 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	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	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