

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.6 kg (40%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min