

## Witbier (25L)

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 3.33 kg (55.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2.67 kg (44.5%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik 2018 | 60 g  | 60 min | 3.8 %      |