

# Witbier

- Gęstość **10.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (59.5%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (28.6%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.5%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.1 kg (2.4%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	7 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Świeżo starty zest z cytryny	5 g	Gotowanie	5 min