

Witbier

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.3 kg (61.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.6 kg (28.6%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (9.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Sterling	8 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	7 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis