

Witbier

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (76.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %