

## Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (45.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	4.5 kg (41.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann	0.25 kg (2.3%)	80 %	18
Dodatek	Łuska ryżowa	0.45 kg (4.1%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	70 g	60 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	8 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	14 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kwiat rumianku	2 g	Gotowanie	5 min