

# Witbier

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

## 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 brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.897 kg (45.2%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2.897 kg (45.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.622 kg (9.7%)	60 %	3