

Witbier #3

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.75 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.8 kg (36.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Agnus | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Agnus | 5 g | 10 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 12 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórki curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |