

Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (47.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (31.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	50 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	40 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	20 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	10 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34-70	Lager	Suche	20 g	---