

## Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	1.12 kg (44.8%)	77 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.23 kg (9.2%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (6%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'PL	6 g	60 min	10.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand wit	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rumianek	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cytryna	5 g	Gotowanie	15 min