

## Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### 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 brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (44.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.7 kg (44.3%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann diastatic	0.3 kg (4.9%)	78 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min