

## Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (30.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	35 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	35 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min