

## Witbier#4

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (48.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (2.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	15 g	60 min	10.64 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka curacao	20 g	Gotowanie	10 min