Witbier 4 A&P v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg *(35.6%)*	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.2 kg *(43.6%)*	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg *(11.9%)*	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg *(5%)*	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg *(4%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	55 min	12 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	9 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	11 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	35 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	1.5 g	Gotowanie	5 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.