

## witbier

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (42.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	60 min	5.21 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	7 dni	2.93 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	7 dni	5.21 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	koledra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min