

witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (43.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (43.5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	lunga	8 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove belgian wit	Pszeniczne	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skorka cytryny	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skorka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skorka cytryny	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skorka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	0 min