

## Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **8.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt gozdawa	3.4 kg (100%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa CBW	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	jagoda jałowca	5 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	jagoda jałowca	5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min