

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (58.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.3 kg (30.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 10 g | 15 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 5 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kolendra | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórki słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórki gorzkiej pomarańczy Curacao | 20 g | Gotowanie | 15 min |