Witbier

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV **---**
- IBU **---**
- SRM **2.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg *(50%)*	81 %	4
Dodatek	płatki pszeniczne	2.25 kg *(45%)*	--- %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.25 kg *(5%)*	--- %	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- http://blog.homebrewing.pl/?p=687
  22 wrz 2015, 19:29

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