

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki Pszenne Błyskawiczne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny Jasny Viking Malt	1 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Żatecki)	30 g	60 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curaçao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_\(kwl\)](http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_(kwl))
2 maj 2017, 23:13