

Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Pszoniczny	1.3 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	pomarańcza	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	pomarańcza	20 g	Gotowanie	5 min