

Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	1 kg (41.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	5 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	pilgrim	5 g	10 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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