

## Witbier

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (40%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	6.5 kg (52%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	50 g	Gotowanie	5 min