

Witbier Borecki™

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	4.8 kg (40%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy suszona	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	50 g	Gotowanie	10 min