

Witbier częściowo zacierany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **7.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt - CASTLEMALTING	1 kg (22.7%)	50 %	4
Ziarno	Pszenica prażona	0.5 kg (11.4%)	72 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.4%)	75 %	4
Płynny ekstrakt	Malt extract (barley) - Poldingroup	1.2 kg (27.3%)	75 %	35
Płynny ekstrakt	Malt extract (wheat) - Poldingroup	1.2 kg (27.3%)	75 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saphir	30 g	45 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saphir	20 g	10 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	15 min