

## witbier eksperymentalny

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (37%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (5.6%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	3 dni	11 %
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min