

Witbier II

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (26.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (10.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	8 g	55 min	4.4 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao słodkie	20 g	Gotowanie	5 min