

Witbier kolendrowy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (28.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolędra	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolędra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min