

Witbier kolendrowy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (20.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

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