

WitbieR mariana

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **11**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny ekstrakt	1.7 kg (91.9%)	--- %	---
Cukier	Cukier	0.15 kg (8.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min