

## Witbier mocno cytrusowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt	3 kg (52.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	1 kg (17.4%)	--- %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (21.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra - ugnieciona w moździerzu	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
-----------	-----------------	------	-----------	-------