

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 |
|-----------|-----------------|------|-----------|-------|