

Witbier nowozelandzki

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **10.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	81 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	CURACAO	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	20 min