

witbier od Dori

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (14.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min