

# Witbier Piwowar #29 Mariusz Jachimowski

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (7.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	50 min	10.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	10.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna kolendry	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min