

## Witbier po terminie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.8 kg (36%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove m21	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	55 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	55 min