

# Witbier Trzech Króli

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.25 kg (4.3%)	--- %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	15 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kandyzowana skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min