

## Witbier urodzinowy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niestodowana	2 kg (40.4%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (4%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	10 g	10 min	8 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min