

## Witbier ver. 2019

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	1.8 kg (41.9%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.8 kg (41.9%)	60 %	3
Ziarno	Słód Zakwaszający 1 kg Niemcy	0.2 kg (4.7%)	55 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 100g Chmiel granulat	50 g	6 min	11 %
Whirlpool	WAI-ITI 100g - NZ Chmiel granulat	50 g	10 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i banany	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z 1 cytryny na cichą	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	kolędra nasiona cała	60 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	25 g	Zacieranie	70 min