

Witbier warsztaty

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.9 kg (63%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (15.2%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min