

Witbier warzelnia

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **250 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **262.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **321 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **159 L**
- Całkowita objętość zacieru **212 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 24 kg (45.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 23 kg (43.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 6 kg (11.3%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 170 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 170 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Pszeniczne | Suche | 250 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Bitter Orange Peel | 250 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 250 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kolendra | 125 g | Gotowanie | 15 min |