

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