

## Witbier wersja pierwsza

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **9.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	70 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Syrop curacao	10 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy, świeże 7 szt	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min