

Witbier z ekstraktów

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (50%)	70 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (50%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella PL	10 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella PL	10 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Fermentacja cicha	11 dni