

Witbier z ekstraktów BA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **9.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (50%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Mount Hood	10 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Mount Hood	5 g	30 min	5.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	skórka z cytryny 1 szt	20 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	skórka z 2 limonek	20 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	skórka kandyzowana pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	21 dni