

Witbier z lawendą

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **6**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (53.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (26.9%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.06 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (8.1%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.15 kg (8.1%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	6 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Tettnang	12 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	6 g	55 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra nasiona	8 g	Fermentacja burzliwa	---
Przyprawa	curacao	8 g	Fermentacja burzliwa	---
Przyprawa	lawenda	8 g	Fermentacja burzliwa	---