

## Witbier z trawą cytrynową

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (37.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	5 g	15 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	22 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	14 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy suszona	12 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka curacaco	12 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny świeża	50 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Raz się żyje  
2 gru 2019, 08:14