

## witbir z marakują

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbir**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale Wb20	Pszeniczne	Suche	25 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liście limonki kaffir	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z limonki	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni