

Witbir3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	kolendra	10 g	45 min	1 %
Gotowanie	curacao	10 g	45 min	1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	curacao	15 g	10 min	1 %
Gotowanie	kolendra	15 g	10 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	skorka pomarańczowa	15 g	0 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	skorka cytrynowa	15 g	0 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T33	Pszeniczne	Suche	11 g	---