

## Witbjer

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (35.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (8.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	13 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	pieprz czarny	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	rumianek	1 g	Gotowanie	3 min