

witek

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Pilzneński	3 kg (53.6%)	99 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	95 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0 kg	90 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (5.4%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	30 min	4.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	25 min
Dodatek smakowy	skurka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	25 min