

Witek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Extra Pale Premium Pilsner Malt	1 kg (45.5%)	81 %	2.5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (45.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	8 g	15 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	7 g	60 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs