

Witek B

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- 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 | 4 kg (51.3%) | 81 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2.5 kg (32.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.3 kg (16.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 35 g | 60 min | 5.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 3 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao | 40 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Kolendra | 25 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | Trawa cytrynowa | 25 g | Gotowanie | 5 min |