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 brzeczki **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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.