

witi

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **64 L**
- Całkowita objętość zacieru **76.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.4 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.4 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.2%)	85 %	3
Cukier	cukier	1 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	24 g	60 min	5 %
Gotowanie	Huell Melon	29 g	60 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	70 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	70 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki cytryny	70 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min