

WITOLD

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | weyerman Pilzneński Premium | 1.7 kg (45.9%) | --- % | 2.5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (13.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (40.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra Indyjska | 25 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Curacao | 25 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Skórka cytrynowa | 7 g | Gotowanie | 15 min |