

# 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