

Witold klasyczny 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenna niesłodowana	0.7 kg (23.3%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	5 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skęjra	15 g	Gotowanie	5 min