

Witold klasyczny

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (19%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	40 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	18 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy i cytryn świeże	200 g	Gotowanie	5 min