

Witt

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.75 kg (63.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1.88 kg (32%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12.5 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka z pomarańczy | 225 g | Gotowanie | 2 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z cytryny | 50 g | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa | Kolendra | 12.5 g | Gotowanie | 2 min |