

Witunio

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Heidelberg	1 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (18.5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	45 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Pszeniczne	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min