

## Witbier wersja pierwsza

---

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **9.8**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	70 %	30
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	70 %	30

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki owsiane	200 g	Boil	15 min
Flavor	Syrop curacao	10 g	Primary	10 day(s)
Flavor	Skórki pomarańczy, świeże 7 szt	80 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra	5 g	Boil	10 min