

Keto (12L)

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **24**
- SRM **2.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 0.96 kg (44.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.48 kg (22.4%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Ksylitol | 0.3 kg (14%) | 100 % | 1 |
| Cukier | Mleko w proszku nieodtłuszczone ;) | 0.4 kg (18.7%) | 40 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik 2018 | 8 g | 60 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Izabella 2018 | 17 g | 60 min | 5 % |