

## 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 %