

Kowalik

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2 kg (26.3%)	80 %	4
Dodatek	Suszone banany	1 kg (13.2%)	60 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile