

## Mały Witek, No. 1 ŚKPD

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	2 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.4%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (47.6%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (2.4%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Golding-	14.6 g	60 min	6 %
Gotowanie	Northern Brewer GER-	6.2 g	60 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa kolsh	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Zioło	rumianek	3 g	Gotowanie	5 min