

Mały Witek v2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- 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 **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (34.9%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fusion (UK)	10 g	60 min	4.57 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa k97	Pszeniczne	Gęstwa	500 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