

## po pierwsze

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	finlandia lager	1.5 kg (50%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (50%)	80 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suszona śliwka	30 g	Fermentacja cicha	7 dni