

Witek

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (42.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 04.08.19r.- 22l 11blg, 3g sour pitch+ fiolka prosto do fermentora.
- 15.08.19r.- zeszło do 2blg, część rozlana do 5l damek (combo: owoce leśne ok. 0,5kg, 3limonki+bazyliia, ok 0,4kg śliwek), pozostała część ok. 9l do butelek, glukoza 25g
- 4 sie 2019, 17:07