

# Witkveik

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (44.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3