

Biere Blanche - Biała Dama 11 BLG

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (54.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m21 belgian wit	Ale	Suche	10 g	mangrove jack`s

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Wysładzanie 16 l wody, trochę za dużo. Powinno być 14l. Zatkanie przy wysładzaniu, po zmieszaniu odblokowało się.
9 wrz 2017, 23:58