

## #105 Łeciowe białe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilsneński	1.75 kg (42.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (41%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.3 kg (7.2%)	76 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2018 granulat	25 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Curaçao	30 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------	------	-----------	--------