

# Alba

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (82.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	30 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	70 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mniszek	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Tatarak	25 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Dziewanna	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Krwawnik	25 g	Gotowanie	5 min