

Biała Dama

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6.5 kg (59.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---