

Biała dama

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneńsk Weyerman | 1 kg (41.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (12.5%) | 85 % | 1 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (41.7%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.1 kg (4.2%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 60 min | 8.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Gestwa gazdwa g1 fruit blanche | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | --- |