

Biała dama

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC | 1.5 kg (33.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód PSZENICZNY Viking Malt | 1.5 kg (33.3%) | 82 % | 5 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 1 kg (22.2%) | 60 % | 3 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings 2020 | 21 g | 60 min | 6.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo USA | 15 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 17 g | 10 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--|-----|--------|--------|-----|
| Drożdże Lallemmand Danstar Nottingham 11 g | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
|--|-----|--------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | quracao | 35 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 15 min |