

## 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	quracao	35 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min