

Biała dama v.2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 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 **14.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 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	2 kg (42.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	1.97 kg (41.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany	0.12 kg (2.5%)	--- %	40
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp	0.12 kg (2.5%)	82 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	17 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok pl	15 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże Lallemmand Danstar Nottingham 11 g	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	quracao	35 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka z pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min