

# Biała Dama

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	6
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Dodatek	płatki ry żowe	0.4 kg (6.6%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	29 g	60 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	1 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min