

## Biała Owca

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (47.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 2 kg (37.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.8 kg (15.1%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 35 g  | 60 min | 5.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | liście limonki kaffir      | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | trawa cytrynowa            | 20 g  | Gotowanie | 15 min |