

Biała Owca

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- 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 |