

## biała siła

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **16**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **---** min
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **---** L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **45 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **-3.7 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (48.2%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.35 kg (48.2%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	halertau mittelfruh	20 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	halertau mittelfruh	15 g	5 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	24 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	10 min

Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	---
------	--------------	------	------------	-----