

## Białas

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (45.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.4 kg (9.1%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior Queen UK	15 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.5 %