

# Biel

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadź używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (38.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2.8%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	lunga	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Oktawia	30 g	1 dni	7.1 %