

# BIERRE BLANCHE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (47.6%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - finest lager malt	1.25 kg (47.6%)	81 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (4.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	55 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min