

# Bitter White Lady

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **63**
- SRM **5.5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.45 kg (36.7%)	85 %	15
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (12.7%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	10 min	5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	4 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile