

Blada żona # 3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **36.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	5 kg (55.6%)	100 %	4
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	4 kg (44.4%)	100 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszoniczne	Gęstwa	200 ml	Gozdawa