

# Bladolica

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **2.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórki gorzkiej pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min