

## Lido

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.47 kg (9.4%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.03 kg (20.6%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	60 min	12 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Chinook	20 g	60 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Gozdawa

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	KOLENDRA	20 g	Gotowanie	5 min