

# White Leaves Matter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **2.9**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	4 kg (61.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (30.8%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Biała herbata	70 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Parzona przez 20 minut w 70 stopniach, oddzielona od naparu i wlana do brzezki podczas chłodzenia				
Dodatek smakowy	Biała herbata	140 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Suszona skórka grejpfruta	30 g	Fermentacja burzliwa	---
Uwodniona razem z herbatą w 70 stopniach przez kilkanaście minut, oddzielona od naparu				
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Świeża skórka grejpfruta macerowana w wódce				

Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	------	-----------	-------