

# 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 |
|------------|----------------|------|-----------|-------|