

White Shade

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.3 kg (39.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.2 kg (20.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (25.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.6%) | 60 % | 3 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 3 |
| Cukier | cukier kandyzowany | 0.1 kg (1.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 30 g | 60 min | 3.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------|---------|--------------|
| WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast | Pszeniczne | Płynne | 11.5 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka Curacao | 60 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Rumianek | 30 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Nasiona Kolendry | 30 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------|------------------|------|-----------|-------|