

# 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
-----------	------------------	------	-----------	-------