

# Whitewidow

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (50%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 2.4 kg (42.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.4 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 30 g  | 1 min  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Aframon           | 5 g   | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 30 g  | Gotowanie | 1 min |