

#008 American Wit

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.8 kg (51.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (11.4%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (17.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (5.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	6 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	9 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	9 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

BELGIAN WIT M21 Mangrove Jack's	Pszeniczne	Suche	10 g	---
------------------------------------	------------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki pomarańczy bergamotki	6 g	Gotowanie	10 min