

American WIT

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 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 **10.2 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**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (59.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (14.3%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (19%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (7.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	13 g	10 min	12 %

Notatki

- Ewentualnie zastosować litrowy starter 10 BLG.
28 kwi 2018, 01:05
- Bardzo dobra receptura, na razie brak pomysłów na modyfikację, można spróbować trochę innego przepisu / innych dodatków
28 cze 2018, 19:01