

American Wit

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **5 min**
- 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 **12.3 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**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **100C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	18 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	13 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pszenice gotować przez 5min przed zacieraniem słodów by ją skleikować.
1 mar 2017, 09:29