

#25 American Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (43%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wai-iti	50 g	60 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Gotowanie	3 min