

#7 American Wit (twojbrowar.pl)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Twojbrowar.pl ekstrakt słodowy pszeniczny | 3 kg (78.9%) | 75 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom enzymatyczny | 0.4 kg (10.5%) | 75 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 10 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 13 g | 10 min | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Weiss arome+ | Pszeniczne | Suche | 11 g | AEB |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------|-------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki bergamotki | 10 g | Gotowanie | 10 min |