

## #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