

## American (Summit) Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	15 min	17 %
Whirlpool	Summit	10 g	0 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

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