

# American Wheat a la Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny jasny	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - słód Pale Ale	1.4 kg (31.8%)	85 %	7
Ziarno	Słód Barke pilznieński Weyermann	1 kg (22.7%)	80.5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra/Chinook	20 g	60 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curaçao	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- kolendra rozdrobniona w móżdżerze, drożdże do Wita  
*22 lip 2018, 13:05*