

# American WIT 12

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (13.3%)	82 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.9 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy Bergamotki	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Tydzień burzliwej  
Tydzień cichej  
6 lis 2016, 22:20