

# American Wit 12Blg

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński   | 2.5 kg (61%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 0.5 kg (12.2%) | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.8 kg (19.5%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Słód owsiany Fawcett  | 0.3 kg (7.3%)  | 61 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 15 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 10 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Wit | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao                    | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra                   | 15 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka bergamotki          | 10 g  | Gotowanie | 10 min |