

American Wit

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	18 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	skorki słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skorka bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min