

# American Wit 30l

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **5 min**
- 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 **13.5 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**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszenviczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	curacao	40 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	40 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórki bergamotki	40 g	Gotowanie	20 min