

# American Wit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.1%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.9%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min