

American Wit

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 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 **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.6%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (17%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale k-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale

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	skórki pomarańczy bergamotki	10 g	Gotowanie	10 min