

# American WIT

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 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 **13.1 L** wody do zacierania do **57C**
- 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 **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	2.5 kg (61%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	--- %	---
Ziarno	Pszenica	0.8 kg (19.5%)	--- %	---
Ziarno	Owies	0.3 kg (7.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	13 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

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