

American Wit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 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 **20.5 L** wody do zacierania do **55.2C**
- 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**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (58.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (13.7%) | 85 % | 4 |
| 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 | 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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------------------|-------|-----------|--------|
| 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 |