

American Wit (TwojBrowar)

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 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 **13.4 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**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (56.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.2%)	83 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (18%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (3.4%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.5%)	80 %	2

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
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	10 g	Gotowanie	10 min