

# American Wit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 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 **13.2 L** wody do zacierania do **56C**
- 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 **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

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