

# American Witbier

- Gęstość **9.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **110 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **110 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-13.5 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	18 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min