

American Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (53.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (42.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 5 g | 15 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/> - z dodatkiem cascade
27 mar 2019, 22:16