

# AMERICAN WITBIER

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (7.1%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (42.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6.9 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	12.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z słodkiej pomarańczy	12.5 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka ze świeżej cytryny	18 g	Gotowanie	5 min
Inne	pożywka dla drożdzy winiarskich + B1	5 g	Fermentacja burzliwa	0 dni