

# American Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1.8 kg (37.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (10.4%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	11 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Będzie dodawane coś do pomocy przy filtracji  
11 sty 2023, 04:51