

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 | Pszenica 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