

## American Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	słód owsiany	0.3 kg (7.3%)	61.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	11 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curcao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	skórka bergamotki	10 g	Fermentacja cicha	7 dni