

American Witbier 56

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (49.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (39.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.12 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	850 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki ze świeżej pomarańczy 3 szt	3 g	Gotowanie	7 min

Dodatek smakowy	Skórki świeżej cytryny 2 szt	2 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Kolendra mielona	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	7 g	Gotowanie	5 min