

# AMERICAN WITBIER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **1.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	---
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (20.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	80 g	4 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min