

American Witbier Bitewny 12 Blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2.3 kg (46.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (16.3%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niestodowana | 1.5 kg (30.6%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 10 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 15 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | curacap | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |