

American Witbier I

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Belgia - Słód pilznieński	3 kg (43.5%)	81 %	3
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	1.8 kg (26.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum - DE	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo - USA	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial - USA	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra - USA	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo - USA	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial - USA	20 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Pszeniczne	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	4 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Zest z grejpfruta	1 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	1 g	Fermentacja cicha	4 dni