

# American Witbier I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	1.4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.4 kg (50%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Mosaic	20 g	10 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki III	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Ziolo	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
-------	----------------------------	------	-----------	--------