

## American Witbier II

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Belgia - Słód pilzneński	3 kg (44.4%)	81 %	3
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	1.25 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum - DE	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum - DE	15 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Amarillo - USA	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo - USA	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra - USA	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial - USA	50 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Sok z pomarańczy	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok z grejpfuta	1 g	Fermentacja cicha	7 dni