

American Witbier

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **-16 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|-------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 2 kg | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Jade | 10 g | 60 min | 14.8 % |
| Gotowanie | Pacific Jade | 35 g | 5 min | 14.8 % |
| Na zimno | Pacific Jade | 15 g | 7 dni | 14.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Pszeniczne | Płynne | 128 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|---------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka z pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 5 min |