

American Witbir

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	14 %
Na zimno	Azacca	30 g	14 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	11.5 g	---