

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 | --- |