

amerikan wit

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.5 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	20 g	Gotowanie	15 min