

New America

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (27.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.17 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.17 kg (9.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	4 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	0.67 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z 3 limonek	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy (świeża)	18 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Werbena cytrynowa	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Lawenda	3 g	Gotowanie	5 min