

WitAm

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.13 kg (55.5%)	80 %	4
Ziarno	płatki pszeniczne	1.88 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.63 kg (11.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	skórka pomarańczy	43.75 g	5 min	1 %
Gotowanie	skórka z mandarynek	25 g	5 min	1 %
Gotowanie	skórka z limetek	15 g	5 min	1 %
Gotowanie	kolendra indyjska	10 g	5 min	1 %
Na zimno	Simcoe	18.75 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	18.75 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	---
-------------------------	------------	--------	--------	-----