

Witek w Ameryce

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	18 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Metoda na zacieranie:
Pszenicę skleikować, tzn. wsypać do 5 l wody i zagotować cały czas mieszając, by nie spowodować przypalenia. Gotować około 5 minut mieszając. Skleikowaną pszenicę razem z wodą przelać do garnka zacieranego, dodać 12l wody i podnieść temperaturę do 54 stopni, następnie wsypać słody i zcierać jak w instrukcji.

17 gru 2017, 10:43

- Butelkowanie z użyciem 8g glukozy na 1l piwa.

Fermentacja burzliwa - 18-21 stopni, 10-14 dni

17 gru 2017, 10:43