

Witek z Ameryki

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (41.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (20.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (20.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (5.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 18 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 0 min | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolędra | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolędra | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | mięta | 15 g | Gotowanie | 5 min |