

## Mietolina

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny    | 1 kg (40%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński    | 0.9 kg (36%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.6 kg (24%) | 25 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum    | 12 g  | 10 min | 12.5 %     |
| Whirlpool | Cascade D | 15 g  | 0 min  | 6.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Weiss | Pszeniczne | Suche | 6 g   | Mairbrew     |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-------------------|--------|-----------|-------|
| Zioło     | Kolendra          | 6 g    | Gotowanie | 5 min |
| Zioło     | Mięta             | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka z 4 cytryn | 4 g    | Gotowanie | 5 min |