

# Miętowy Witek

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (16.7%) | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra                           | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | suszona skórka gorzkiej pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | curacao                            | 20 g  | Gotowanie | 10 min |

|           |          |      |           |        |
|-----------|----------|------|-----------|--------|
| Zioło     | mieta    | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | jałowiec | 15 g | Gotowanie | 10 min |