

## Ciemna mięta

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (19.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (19.4%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.08 kg (3.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (19.4%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
blanche	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	bergamotka	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	mięta	15 g	Gotowanie	10 min