

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 |