

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