

# Miętowa lemioniadka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (65.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	11 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mięta	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min