

# Miętowe Uderzenie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (18.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	mięta pieprzowa	5 g	Gotowanie	60 min
Zioło	mięta nana	10 g	Gotowanie	30 min
Zioło	mięta nana	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	mięta nana	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min