

## Miętowy a'la Wheat #3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **82C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 3 kg (50%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (50%) | 85 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Mięta pieprzowa | 20 g  | Gotowanie         | 1 min |
| Zioło | Mięta pieprzowa | 20 g  | Fermentacja cicha | 5 dni |