

# MniszekBier

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (10.3%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Kwiat mlecza	500 g	Gotowanie	10 min