

# Urodzinowy Miętowo-Cytrynowy Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (41.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (17.2%)	60 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Mięta pieprzowa	15 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	7 g	Butelkowanie	---