

## Witek z mięta

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Souflett        | 1.6 kg (30.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 1 kg (18.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana      | 2 kg (37.7%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.3 kg (5.7%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.4 kg (7.5%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM20 Białe Walonki | Ale | Płynne | 1000 ml | fm           |