

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