

Energy Mojito ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (56.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (34.1%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (9.1%)	99 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.4 %
Gotować 80min cytrysy, grejpfrut, lukrecja, anyż, trawiasty, kwiatowy, ziołowy, żywiczny, korzenny, owocowy.				
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	30 g	5 min	3.8 %
Goryczka jak i walory aromatyczne zbliżone do chmielu Lubelskiego, wnosi jednak nieco więcej aromatów korzennych i ziołowych. W chmieleniu na goryczkę używany zamiennie z chmielem Lubelskim. Aromat przyjemny, harmonijny, delikatny.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	YERBA MATE	200 g	Gotowanie	0 min

+ zielona jaśminowa na 0				
Dodatek smakowy	4 limonki -zest +sok	100 g	Gotowanie	5 min
+ 6-8 limonek				
Zioło	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Zioło	mięta nana	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	25 g	Gotowanie	5 min