

## Energy Mojito ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel pale	0.5 kg (8.3%)	75 %	8
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (8.3%)	99 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	70 min	7.7 %
cytrusy, grejpfrut, lukrecja, anyż, trawiasty, kwiatowy, ziołowy, żywiczny, korzenny, owocowy.				
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	2.6 %
herbata z cytryną, curry, koperek, jałowiec, ziemisty, kwiatowe, ziołowy.				
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	2.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Guarana	145 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	4 limonki -zest +sok	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zagęszczony sok limonkowy	250 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	mięta nana	25 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- do powtórzenia!!...  
lekkie zmiany  
2 lip 2020, 00:32