

## Lemo-MInt Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (10%)	80 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (40%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	40 g	50 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa Cytrynowa	20 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Skórki z limonki	20 g	Gotowanie	45 min
Zioło	Mięta pieprzowa	20 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	45 min