

## Mendela

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (46.2%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %