

# Menthol Shot

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.9**
- Styl **Rye 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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (37.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	30 g	30 min	19 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata miętowa	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Mięta suszona	10 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Wyszło 12 Blg po zlanii z wodą. Sam zacier 20 Blg  
2 wrz 2017, 18:18