

# Mięta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	2 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	2 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Whirlpool	Chinook	5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Marynka	5 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	mięta	15 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	mięta	20 g	Fermentacja cicha	---

### Notatki

- po ostygnięciu brzezki do 75C dodać miętą  
*7 kwi 2022, 20:38*