

# Miętowy Johnny

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **21**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	0 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

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

Ziolo	mięta	50 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min