

Miętowy Mgbewe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.6 kg (79.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Monachijski typ I	0.4 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.9 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	mięta	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min