

# Mignolo

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.7 kg (95.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.235 kg (4.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	41 g	70 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	69 g	0 min	6.9 %