

# Energy Mojito ale

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **13.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	2.5 kg (56.8%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (34.1%)	80 %	5
Sugar	Brown Sugar, Light	0.4 kg (9.1%)	99 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	9.4 %
Gotować 80min cytryny, grejpfrut, lukrecja, anyż, trawiasty, kwiatowy, ziołowy, żywiczny, korzenny, owocowy.				
Boil	Lomik	20 g	15 min	3.8 %
Boil	Lomik	30 g	5 min	3.8 %
Goryczka jak i walory aromatyczne zbliżone do chmielu Lubelskiego, wnosi jednak nieco więcej aromatów korzennych i ziołowych. W chmieleniu na goryczkę używany zamiennie z chmielem Lubelskim. Aromat przyjemny, harmonijny, delikatny.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
k-97	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	YERBA MATE	200 g	Boil	0 min

+ zielona jaśminowa na 0				
Flavor	4 limonki -zest +sok	100 g	Boil	5 min
+ 6-8 limonek				
Herb	trawa cytrynowa	30 g	Boil	5 min
Herb	mięta nana	25 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka cytrynowa	25 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka pomarańczowa	25 g	Boil	5 min