

# MAJKEL

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	45 min	10.8 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	15 min	14 %
Whirlpool	Azacca	30 g	10 min	10.8 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	10 min	14 %
Whirlpool	Sabro	50 g	10 min	14 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs