

MiszMasz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (6.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.5%)	83 %	5
Ziarno	Pilsner	8 kg (87.9%)	75 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	70 min	6 %
Gotowanie	Cascade	35 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis