

## modern drinking MD1 [osowa]

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.3 kg (10.7%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (89.3%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 60 min | 10.4 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 18 g  | 5 min  | 10.4 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 12 g  | 3 dni  | 10.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |