

#5 MA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (95.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (4.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis