

## #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 brzeczki **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** brzeczki

### 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    |