

## BAIPA Michała

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **26.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (79.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (12.3%)	75 %	20
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (4.9%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.1%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	18 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	18 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	26 g	1 min	6 %