

## Freestyle Majeczce

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **39.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (52.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (14.8%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (6.6%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.18 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.12 kg (3.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

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