

M B V

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **51**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess LME - Pilsen Light	3.5 kg (70%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10%)	76.1 %	0
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (10%)	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	2 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	500 g	Fermentacja cicha	4 dni