

## MAC-11

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2.4 kg (85.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.25 kg (8.9%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.11 kg (3.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.04 kg (1.4%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga      | 30 g  | 30 min | 10.3 %     |
| Whirlpool | Cascade PL | 22 g  | 0 min  | 5.2 %      |
| Whirlpool | Mosaic     | 22 g  | 0 min  | 12.3 %     |
| Whirlpool | Amarillo   | 22 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade PL | 28 g  | 4 dni  | 5.2 %      |
| Na zimno  | Mosaic     | 28 g  | 4 dni  | 12.3 %     |
| Na zimno  | Amarillo   | 28 g  | 4 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |