

## 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