

## Mad Cow

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **30.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (63.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.8 kg (12.7%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.4%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0