

# Madagaskar

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (89.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	aframon	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	werbena	20 g	Gotowanie	5 min