

# MAIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel	0.25 kg (4.3%)	74 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (17.4%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (17.4%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (17.4%)	82 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	22 min	17.2 %
Whirlpool	Izabella	25 g	22 min	5.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	6 dni	17.2 %
Na zimno	Izabella	50 g	6 dni	5.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango	500 g	Fermentacja cicha	6 dni
Inne	ananas	500 g	Fermentacja cicha	6 dni