

# Maoryska

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **6.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Bestmalz	1 kg (28.6%)	80 %	25
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Ultra	10 g	30 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ale 514	Ale	Suche	8 g	Mauribrew