

# Maverick

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	85 %	7
Suchy ekstrakt	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (14.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	200 g	Butelkowanie	---