

# Mglak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.4 kg (18.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.585 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Dekstrynowy Viking Malt	0.3 kg (4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	5 g	30 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	5 min	11.9 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	4.7 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	30 min	18.5 %
Na zimno	Sabro	30 g	4 dni	15.8 %
W 4. dniu fermentacji				

Na zimno	Vic Secret	30 g	4 dni	18.5 %
W 4. dniu fermentacji				
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	5.5 %
W 4. dniu fermentacji				
Na zimno	Sabro	90 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis