

## Miki5

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **6.9**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess - Wheat Malt, White	3.5 kg (89.7%)	85 %	18
Dodatek	Platki owsiane	0.3 kg (7.7%)	--- %	---
Dodatek	Sól	0.1 kg (2.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	15 min	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safelager	Lager	Suche	10 g	---