

## Mirouco

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (16.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
75C 20 minut				
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A68 Juice	Ale	Gęstwa	120 ml	---