

## modern drinking MD1 [osowa]

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (89.3%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	12 g	3 dni	10.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis