

# MUNDIALOVE

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	5.8 kg (91.3%)	80.5 %	9
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (3.9%)	75 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (4.7%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Magnat	20 g	20 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	75 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis