

# OlgoMihne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (5.6%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (9.3%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM