

Pils MAC 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **8.9**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	14 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile