

## Soczek dla Myszy v.2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wyciśnięty sok z 3 średnich pomarańczy	380 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Wyciśnięty sok z 2 cytryn	200 g	Fermentacja cicha	---