

WIEDENSKI MASH

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (7.7%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	AFRAMON MADAGASKARSKI	20 g	Gotowanie	15 min