

Zrzuta z Majchrzem

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (61%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (24.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (6.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.25 kg (6.1%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.1 kg (2.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 14.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 20 g | 5 min | 5.5 % |