

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 brzeczki **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 %