

## 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 %      |