

## Mix-wrzesniowy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **10.7**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (23.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (23.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 1 kg (23.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (23.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.3 kg (7%)  | 65.2 %     | 315 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra   | 8 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe  | 8 g   | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 10 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 10 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Cascade | 30 g  | 0 dni  | 6 %        |

|          |          |      |       |       |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 0 dni | 9.5 % |
|----------|----------|------|-------|-------|

## Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis    |