

## Czerw

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **7.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt            | 2.8 kg (99.1%)  | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.025 kg (0.9%) | 68 %       | 1200 |
| Cukier | Cukier                         | 0.001 kg        | 100 %      | 1    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 12.5 g | 60 min | 13.2 %     |