

# Czerwony monach i pilz

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **13**
- SRM **7.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.55 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.55 kg (30.4%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (19.6%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11 g	45 min	13.5 %
Na zimno	superdelic	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	nelson sauvin	50 g	7 dni	12.3 %

## Drożdże

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