

## mix czerwony

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **9.1**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (13.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	9
Ziarno	red ale	1 kg (18.3%)	80 %	70
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (49.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vanguard	10 g	15 min	7.7 %