

## mix

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **14**
- SRM **19.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.42 kg (38.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.42 kg (38.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.12 kg (11.1%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.12 kg (11.1%)	73 %	177

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	5 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	2 g	1 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	Fermentis