

# Mixxx

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **14.5**
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3 kg (56.1%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.35 kg (6.5%) | 68 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2 kg (37.4%)   | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra   | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 55 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik   | 30 g  | 5 min  | 3.8 %      |
| Na zimno                  | Citra   | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

## Drożdże

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