

Nieważne

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **71.1**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **36.2 liter(s)**
- Total mash volume **46.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985
Grain	Wheat, Roasted	0.3 kg (2.9%)	54.3 %	837
Grain	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.9%)	68 %	1300
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Grain	Barwiący 60-80 EBC	0.3 kg (2.9%)	68 %	70
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.9%)	68 %	1301
Grain	Barwiący Żytni 1100-1500 EBC	0.3 kg (2.9%)	68 %	1300
Grain	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.4%)	70 %	299
Grain	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.4%)	68 %	601
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.4%)	75 %	150
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	30
Grain	Karmelowy 40-60 EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	50
Grain	Karmelowy 60-80 EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	70
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.4%)	78 %	4
Grain	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (2.4%)	79 %	130
Grain	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.4%)	80 %	39
Grain	Monachijski	1 kg (9.7%)	80 %	16
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.7%)	80 %	5

Grain	Pilzneński	1 kg (9.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Grain	Żytni	1 kg (9.7%)	85 %	8