

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **70**
- SRM **27.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.375 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	VM Pale Cookie	0.35 kg (9.4%)	79 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.13 kg (3.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.13 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.2 kg (5.4%)	35 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15.5 %