

# AAA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **14.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (71.4%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 1.5 kg (16.5%) | 85 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.4 kg (4.4%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600  | 0.3 kg (3.3%)  | 68 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.4 kg (4.4%)  | 70 %       | 300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 25 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Amarillo               | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra                  | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo               | 35 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Simcoe                 | 35 g  | 7 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 7 dni  | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |