

## Aba

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **6.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	4 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	65
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (16.7%)	80 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %