

Ala Bergamłot

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **6.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (12.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	14 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	14 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka bergamotki	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka bergamotki	20 g	Fermentacja cicha	14 dni