

Amber

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **14.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (40%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	27 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	7 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---