

Amber Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **25**
- SRM **16**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (61.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (18.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (12.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (6.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony Weyermann | 0.08 kg (1%) | 55 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 4 min | 4 % |
| Gotowanie | Zula | 100 g | 4 min | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------------|--------|-------|--------------|
| Skare | Szampańskie | Gęstwa | 50 ml | --- |