

amberale05.05

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (72.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (10.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.2 kg (3.6%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 0.7 kg (12.7%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 15 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |