

## Baza pod chmielowe i owocowe

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **5.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.16 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (28.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (23%)	79 %	22