

Belgian Amber Ale HB

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1.5 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (41.9%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.1 kg (3.2%)	72 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	15 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Celeia	7.5 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Celeia	7.5 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile