

## Brewkit Amber Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **24.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy bursztynowy    | 1.3 kg (34.2%) | 72 %       | 300 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.2 kg (31.6%) | 72 %       | 36  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale   | 1.2 kg (31.6%) | 72 %       | 35  |
| Cukier          | sok mandarynkowy                    | 0.1 kg (2.6%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                                        | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------------------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum (jako oszacowanie chmielu z brewkitu) | 9.75 g | 40 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria                            | 30 g   | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria                            | 30 g   | 30 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Fermentis    |