

## 1st AAA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.3**
- Styl **American Amber 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 brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (34.2%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.6 kg (10.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	7 min	7.1 %