

3. Polski Bursztyn

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **10.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (23.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (9.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (9.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	20 g	45 min	9 %
Gotowanie	Amora Preta	20 g	15 min	9 %
Whirlpool	Amora Preta	30 g	1 min	9 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	4 dni	9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar