

### 3. Rudzik (Amber Ale)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **10.6**
- 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 Pilsner malt	2.5 kg (58.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (9.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (9.3%)	75 %	65

#### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %
Na zimno	Sybilla	10 g	4 dni	3.5 %
Na zimno	Magnat	10 g	4 dni	11.2 %

#### Drożdże

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