

#41 Dyniowy Amber Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **6.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (23.4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (23.4%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (23.4%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (23.4%)	79 %	22
Płynny ekstrakt	Miód	0.14 kg (6.5%)	100 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	1 kora cynamonu	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Dynia	500 g	Zacieranie	60 min