

# AAA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **14.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (71.4%)	85 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (16.5%)	85 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (4.4%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.3%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.4%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	35 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---