AAA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **13.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg *(44.4%)*	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg *(37%)*	80 %	18
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg *(7.4%)*	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg *(7.4%)*	75 %	150
Ziarno	Caramel 333 EBC	0.1 kg *(3.7%)*	72 %	333

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.