

# AAA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **14.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (45.9%)	79 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.43 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Crystal II 200	0.38 kg (5.1%)	71 %	200
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.7%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MAGNUM	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	CENETIAL	20 g	25 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	21 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %