

AAA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **15**
- SRM **11.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Red Ale	0.2 kg (3%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Zula	200 g	2 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---