

# AAA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **29.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.5 kg (50%)	80 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---