

# AAA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **12.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.55 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.53 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.17 kg (4.9%)	74 %	118
Ziarno	crystal 150 castle malting	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.08 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.03 kg (0.9%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	45 min	11 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega