

AAA2020

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **10.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (9.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	wakatu	25 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Na zimno	wakatu	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis