

# Ahtanum

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **16.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (7.6%)	78 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.285 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.115 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.05 kg (1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	17 min	11.8 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	7 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum (35 min 74C->65C)	70 g	1 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis