

# AMBER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (3.6%)	100 %	99
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.3 kg (5.5%)	73 %	177
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.5%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód spadziowy	0.3 kg (5.5%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	70 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	4 g	40 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile