

# Amber

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **12.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	5 %