

AMBER ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **14.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.2%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (9.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Puławski	25 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Gotowanie	Puławski	25 g	5 min	4.3 %
Na zimno	Puławski	50 g	5 dni	4.3 %