

Amber Ale dla Bartek

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **54**
- SRM **25.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt bursztynowy	1.7 kg (50%)	80 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	1 min	7.8 %

Drożdże

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