

Amber Ale dla ludu 13 Blg

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (32%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (64%) | --- % | 2 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.25 kg (4%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 20 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |