

# Amber Christmas

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **6.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5.2 kg (77.6%)	85 %	6
Ziarno	Best Carmel Munich II	0.5 kg (7.5%)	85 %	25
Ziarno	Best Munich Malt Dark	0.5 kg (7.5%)	85 %	25
Ziarno	Crisp Caramalt	0.5 kg (7.5%)	85 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	22 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	50 g	12 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	50 g	2 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis