

## Amber Gold a

---

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **15.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (13.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	10 min	15 %
Na zimno	El Dorado	25 g	4 dni	15 %

### Drożdże

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