

Amber zalu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **25.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	75 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.3%)	75 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.6%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	75 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis