

Amber

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **25.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (58.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 1 kg (19.6%) | 71.7 % | 110 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (2%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|--------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Mosaic | 20 g | 90 min | 50 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | --- |