

Amberek 1.

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **12.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 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	Viking Pilsner malt	4 kg (59.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.5%)	79 %	130
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.5%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.5%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Amarillo	85 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis