

# Amer

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **93**
- SRM **10.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.8%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mix usq	100 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	USA mix	100 g	1 min	12 %
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	11.2 %