

# American BW 22.5BLg

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %

## Notatki

- Chmiel Chinook 25g  
Chmiel Amarillo 40g  
Chmiel Simcoe 35g  
24 paź 2018, 17:10