

## AMORE ALE

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (50%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	AMORE	80 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	AMORE	60 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	AMORE	120 g	0 min	9.9 %
Na zimno	AMORE	240 g	0 dni	9.9 %