

AmSa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.25 kg (54.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (36.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.8%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.2 kg (4.8%)	90 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar