

Belgian Amber Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **14**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	0.7 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.65 kg (43.3%)	78 %	18
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.05 kg (3.3%)	78 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	3 g	5 min	5 %
Gotowanie	Willamette	3.5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Perle	7.5 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	5 g	Fermentis