

## Belgian Amber

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **9.2**
- Styl **Belgian Specjalty 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 3 kg (60%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski  | 1.5 kg (30%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau             | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |