Bohemie Amber

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **12.4**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg *(50%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg *(16.7%)*	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg *(16.7%)*	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg *(16.7%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	50 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Na zimno	Kazbek	50 g	5 dni	4.6 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.