

## Brewkit Amber Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **44**
- SRM **24.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.3 kg (34.2%)	72 %	300
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (31.6%)	72 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.2 kg (31.6%)	72 %	35
Cukier	sok mandarynkowy	0.1 kg (2.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (jako oszacowanie chmielu z brewkitu)	9.75 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis