

bursztyn

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **11.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | gozdawa amber | 1.7 kg (89.5%) | --- % | 40 |
| Cukier | glukoza | 0.2 kg (10.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 5 g | Mangrove Jack's |