

Bursztynek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	pszenica crystal	0.5 kg (14.3%)	70 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	6 g	---