

Bursztynowa Komnata

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.1%)	75 %	65
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałązki jodły	200 g	Zacieranie	120 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	15 g	Gotowanie	0 min