

## Bursztynowe

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **12.1**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale ale	2.2 kg (65.9%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (24%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.04 kg (1.2%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %