

Chmielowe

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **5.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.55 kg (19.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.58 kg (20.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (28.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (8.8%) | 65 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.65 kg (23%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 60 min | 5 % |
| Whirlpool | Pacifica (NZ) | 100 g | 1 min | 4.8 % |