

Chmielu za 100zł :P

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (35.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (11.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	35 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---