

ciemne 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **62**
- SRM **36.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Strzegom Barwiący	0.5 kg (12.8%)	80 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	athanum	15 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	athanum	15 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis