

Ciemne z miodem i malinami i kwiatem czarnego bzu

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **19.3**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (7.1%)	60 %	690
Płynny ekstrakt	Honey	0.4 kg (7.1%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	syrop malinowy	0.4 kg (7.1%)	78 %	5
Płynny ekstrakt	Syrop z kwiatu bzu	0.4 kg (7.1%)	67 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	miód	0.4 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	syrop malinowy	0.4 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Syrop z kwiatu bzu	0.4 g	Fermentacja burzliwa	---