

## Duch Nie Kraftu

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **8.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	2.5 kg (31.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Viking	1.5 kg (19.1%)	100 %	22
Ziarno	Karmelowy Ciemny Steinbach	1 kg (12.7%)	65 %	115
Ziarno	Melanoidynowy Jasny Castle	0.35 kg (4.5%)	75 %	40
Suchy ekstrakt	Ekstrakt Słodowy Jasny	1 kg (12.7%)	90 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	100 g	15 min	11.4 %
Whirlpool	Ahtanum	50 g	0 min	3.8 %
Na zimno	Zythos	100 g	5 dni	10 %