

-
- Gęstość **14 BLG**
 - ABV ---
 - IBU **44**
 - SRM **6**
 - Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.1 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	35 min	11 %