

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **13.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (65.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (13.2%)	81 %	53
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.4 kg (18.4%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.6%)	60 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %