

Gih

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (9.6%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.6%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (9.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.5 kg (9.6%)	78 %	20