

## gugvgv

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **10.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (82.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.3 kg (10.7%)	85 %	89

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	4 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	1 g	20 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gtvfggv	Ale	Suche	10 g	---