

Heliady

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **12.9**
- 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (75.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (4.5%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (15.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmelowy Pszeniczny | 0.3 kg (4.5%) | 70 % | 100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnat PL | 30 g | 60 min | 12.5 % |
| Na zimno | Chinook PL | 68 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Target | 9 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |