

Herbaciane

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **11.6**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (76.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (19%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (4.8%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 45 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 10 g | 15 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |