

## Host

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1020 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1081.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **525 L**
- Całkowita objętość zacieru **700 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	100 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	50 kg (22.2%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	50 kg (22.2%)	80 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	1000 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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