

Imbirowe Bursztynowe Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **24.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy WES bursztynowy	1.2 kg (26.1%)	80 %	300
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny w proszku	1 kg (21.7%)	90 %	20
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (52.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir	20 g	Gotowanie	10 min