

Imieninowe Kamilkowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **25.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (39.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	1 min	6 %