

Imperial Braxit Amber Ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **11.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	crystal	0.5 kg (6.8%)	73 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %