

Karmelowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **28.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (12.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Red Ale | 0.65 kg (26.5%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.6 kg (24.5%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (8.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.2 kg (8.2%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (20.4%) | 65 % | 3 |