

## Miki 2w

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **9.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1 kg (25.6%)	78 %	30
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1 kg (25.6%)	78 %	8
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.2 kg (30.8%)	78 %	35
Cukier	Cukier	0.5 kg (12.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ctz-20	20 g	45 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	15 min	14 %
Na zimno	Ctz-20	10 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---