

Miodowe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **13.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.72 kg (44.7%)	80 %	7
Cukier	Miód	1.53 kg (39.7%)	100 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.2%)	61 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (5.2%)	75 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	45 min	4 %