

## Mój pierwsiejszy

- Gęstość **0.3 BLG**
- ABV **0.1 %**
- IBU **2**
- SRM **10.1**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Acid Malt	2 kg (40%)	58.7 %	6
Ziarno	Briess - Black Barley	3 kg (60%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %
Brzezka przednia	dawd	45 g	11 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP749 - Assmanshausen Wine Yeast	Winiarskie	Płynne	50 ml	White Labs
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Fermentacja burzliwa	2 dni