

Nie wiem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (11.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Cascade	19 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %