

Nieważne

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **71.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Roasted	0.3 kg (2.9%)	54.3 %	837
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Barwiący 60-80 EBC	0.3 kg (2.9%)	68 %	70
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.9%)	68 %	1301
Ziarno	Barwiący Żytni 1100-1500 EBC	0.3 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy 40-60 EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	50
Ziarno	Karmelowy 60-80 EBC	0.25 kg (2.4%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (2.4%)	79 %	130
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.4%)	80 %	39
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.7%)	80 %	5

Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (9.7%)	85 %	8