

## No glue(t) AAA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **21.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Profimator - Koncentrat brzezki piwnej bezglutenowej MALT GLUTENFREE	2 kg (100%)	70 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	14 dni	10 %
Na zimno	Cascade	15 g	14 dni	6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	14 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis