

Oat Amber ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **30**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (36.2%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (36.2%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %

Drożdże

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