

## Owocowe

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **8**
- SRM **5.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.55 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.58 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (28.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.8%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.65 kg (23%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	10 g	60 min	5 %