

## Owocowe

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- 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 %        |