

## Peated Amber Ale

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **10.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	1.2 kg (56.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Castle Malting - Whiskey	0.65 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.08 kg (3.8%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Crystal II	0.08 kg (3.8%)	71.1 %	200
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (4.7%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile