

Piwo z resztek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.25 kg (38.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.85 kg (26.2%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.14 kg (4.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (15.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	43 g	15 min	15 %
Gotowanie	Ekuanot	1 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs