

## Resztki

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **9.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.195 kg (47.9%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.56 kg (22.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.425 kg (17%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.067 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	T&F Karmel 160	0.05 kg (2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	7 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	7 %