

RIS

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **97**
- SRM **49**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (50%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (37.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (6.3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 60 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 35 g | 30 min | 10 % |

Notatki

- pale ale 5kg
monachijski 2 3kg
czekoladowy ciemny 0,5kg
jeczmiem palony 0,5kg

85g warrior
17 wrz 2018, 11:47