

S. ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (70%)	80 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.4 kg (8%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	słód zakwasza	0.1 kg (2%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	2 dni	5.2 %