

# Savannah

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **14.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.15 kg (60.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.43 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.2 kg (3.8%)	82 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.21 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.22 kg (4.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	10 g	0 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	5 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---