

Scirocco Amber Ale 12 Blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (12%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12.5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis