

## session lager

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (42.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (42.7%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (6.1%)	75 %	43
Ziarno	Caramunich® typ I	0.04 kg (2.4%)	73 %	80
Ziarno	Żytni	0.1 kg (6.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	45 min	12 %
Gotowanie	Hersbrucker	5 g	15 min	3 %
Whirlpool	Hersbrucker	15 g	10 min	3 %