

SI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 5.281 kg (89.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.058 kg (1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.323 kg (5.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 38 g | 60 min | 11.5 % |

Drożdże

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