

## Słoweńskie ale #2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **13.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (43.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.9%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Extra Styrian Dana	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Extra Styrian Dana	25 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

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