

# Smoked M&M`s Amber Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **18.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (17.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (8.7%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis