

# Swinta

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **13.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy	0.1 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (1.9%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7.6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	12 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	17 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	0.6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	3.75 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	0.6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	8 g	Gotowanie	5 min