

# Swinta

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **12.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (0.9%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	24 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	34 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	1.2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	7.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	1.2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	16 g	Gotowanie	5 min