

TABISZ CHUJ

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- 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 **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.66 kg (72.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | cukier | 1 kg (27.3%) | --- % | --- |