

the Boston Tea Party

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **16.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	6.25
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	0.4 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy Red	0.4 kg (6.5%)	75 %	70
Ziarno	Viking Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.2%)	75 %	50
Ziarno	Viking Barwiący	0.2 kg (3.2%)	68 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.5 %