

Tytania

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **16.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (75.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (15%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (7.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0 kg | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0 kg | 75 % | 150 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (0.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

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