

# 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