

Uncle Tom

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **14.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	152 ml	Danstar