

# Uparta Landryna

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **16.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Motueka	100 g	5 dni	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	0 g	5 min	7 %
Gotowanie	Columbus	25 g	60 min	13.6 %