

## Waiter

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **29.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III Special	0.1 kg (2.1%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski 2	1 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.3%)	74 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (9.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	12 %