Waiter

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **50**
- SRM **43.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg *(32.1%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg *(5.6%)*	68 %	400
Ziarno	Carafa III Special	0.3 kg *(2.2%)*	70 %	1034
Ziarno	Monachijski 2	4 kg *(29.8%)*	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg *(7.5%)*	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.75 kg *(5.6%)*	74 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg *(6%)*	76.1 %	0
Ziarno	Monachijski	0.515 kg *(3.8%)*	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(3.7%)*	65 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg *(3.7%)*	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.