

## Waiter

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **41**
- SRM **76.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **27 %**
- 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 (34.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III Special	0.3 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski 2	4 kg (31.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.75 kg (5.9%)	74 %	788
Ziarno	Monachijski	0.515 kg (4.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	65 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	40 min	8 %