

wcipka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (5.5%)	80 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (3.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	18 g	60 min	9 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	X09326	50 g	1 min	5 %