

## Wieczorowy Lublin

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **13.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Optic	1 kg (19.6%)	79.4 %	5.6
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	1 kg (19.6%)	81 %	5.3
Ziarno	Pale Ale Halcyon	1 kg (19.6%)	80.5 %	5.3
Ziarno	Carared	0.5 kg (9.8%)	75 %	39
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.8%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (19.6%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	7 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
EMPIRE ALE M15	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skarmelizowany Cukier	30 g	Gotowanie	15 min