

## 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 brzeczki **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 |