

## Wspólne V

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **7.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.1%)	80 %	12
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.9%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	0 min	7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11 g	---