

Z dodatkiem słodu orkiszowego i pszenicznego

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Słód orkiszowy	0.4 kg (6.3%)	65 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (15.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	2 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Pszeniczne	Suche	10 g	Fermentis