

Z dyńki

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (11.1%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (11.1%)	60 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.8 %