

Zimna Szóstka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **31.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.7 kg (50%)	78 %	30
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Amber	1.7 kg (50%)	78 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	51 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	51 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	1 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Perle	15 g	10 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew