Bursztynowe 1

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **17.6**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **23.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	BREWA ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg *(66.7%)*	73 %	15
Liquid Extract	BREWA ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg *(33.3%)*	73 %	190

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	45 g	60 min	6 %
Aroma (end of boil)	Citra	14 g	1 min	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Glukoza	130 g	Bottling	---

Notes

- [przepis roboczy]
  1x ekstrakt + 8 litrów wody gotować, doprowadzić do wrzenia, bez przykrycia
  Dołożyć Cascade
  W 60. min wyłączyć gaz i odczekać 2-3 min, wyjąć siatki z chmielami

  Brzeczkę gorącą do fermentora i dodać drugą puszkę z ekstraktem, dopełnić zimną wodą do 21-22L, napowietrzyć, schłodzić do ~18°C

  Drożdże uwodnić 200 ml / 25°C / 20 min lub wg instrukcji, zadać drożdże, fermentować w ~18°C / 2 tyg
  Sep 12, 2021, 8:37 PM