

2. Rudzik (Amber Ale)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **10.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (48.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (36.6%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (7.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Sybilla	5 g	60 min	7 %
Brzezka przednia	Sybilla	20 g	45 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Whirlpool	Izabella	25 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	5 min	7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc tablet	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min