

58. Lubelski Amber

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.7%)	79 %	45
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (33.3%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	2 kg (33.3%)	80 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- uwarzone 30-10-2020r.
30 paź 2020, 13:38