

AAA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **7.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (9.1%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Barke Wienermalz	0.5 kg (9.1%)	75 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	28 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	28 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	28 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	8.8 %