

AAA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **9.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraamber	2.5 kg (19.2%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (11.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.1 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Brzeczka 17.07
Fermentacja burzliwa 10dni
Cicha 7dni
Rozlew 03.08
19 lip 2021, 11:25