

ale amber

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **5**
- SRM **7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (75.9%)	81 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.45 kg (11.4%)	75 %	43
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (5.1%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (7.6%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Dr Rudi	10 g	60 min	11.8 %
Zacieranie	Dr Rudi	10 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	10 min	11.8 %
Na zimno	Dr Rudi	30 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm top	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm