

AMBER ALE

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **11.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Willamette	25 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Willamette	25 g	0 min	5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min