

AMBER ALE II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **14.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	28 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	3 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	11.5 g	---
---------------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min