

Amber ale z Hibiskusem i różą

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **11.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Golden Ale	1 kg (16.9%)	80 %	9
Ziarno	Viking Słód Red Ale	0.5 kg (8.5%)	75 %	75
Ziarno	viking carmel aromatic	0.4 kg (6.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Hibiscus	40 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Różany earl gray	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Ziolo	Hibiscus	50 g	Fermentacja cicha	5 dni