

Amberek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **62**
- SRM **8.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (72.1%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	1 Abbey Malt	0.3 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	1 Caramel/Crystal Malt	0.2 kg (2.4%)	74 %	160
Ziarno	1 Caraaroma	0.12 kg (1.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Nugget	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	6.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis