

American Amber Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **14.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	3 kg (55%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Amber	1 kg (18.3%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Red Ale	0.5 kg (9.2%)	75 %	70
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.5%)	72 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.2%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
1.25 To będzie jakieś pół tabletki. Stosować jak pH brzeczki wynosi 5-5.5 ułatwia to zbijanie białek				
Klarowanie	Żelatyna	2 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	91 min
Dodane od początku zacierania				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Gotowanie	60 min
Dodane od początku gotowania				

Notatki

- Parametry wody:

Calcium (ppm)50-150
 Magnesium (ppm)0-30
 Alkalinity as CaCO340-120
 Sulfate (ppm)100-300
 Chloride (ppm)50-100
 Sodium (ppm)<100
 Residual Alkalinity0-60

W moim przypadku 50% kranówka + 50% demineralizowana + gips + kwas
 5 sty 2020, 00:35

- Plan fermentacji:
 1-5 dzień - 18 st. C
 6-7 dzień - 19 st. C
 8 dzień - do końca - 21 st. C
 5 lut 2020, 15:10