

Bursztyn #3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **11.2**
- 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 brzeczki **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1.7 kg (50%)	81 %	49
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	55 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Warzenie 26 V - fermentacja 23 dni 15-16 C
Butelkowanie 18 VI
120zł całość
Do połowy-10,5l-50g Citry na zimno (na 3,5 doby)
140g Glukozy - ok 2.4 CO2
25 maj 2017, 15:14