

Bursztynek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **15.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale mix	4.3 kg (79.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich I	0.5 kg (9.3%)	80 %	18
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs