

IGOR'S Amber Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **10.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	10 min	15.6 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	15.6 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	3 dni	15.6 %
Na zimno	Centennial	35 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min