

INDIANIN

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **13.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (80%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.9 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	9.4 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------