

Lowalco amber

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **23**
- SRM **9.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **81.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (17.2%)	75 %	30
Ziarno	Bestmalz Special X	0.1 kg (6.9%)	75 %	300
Ziarno	Briess - Caramel Munich Malt 60L	0.1 kg (6.9%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.7 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6.8 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	11.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	100 g	Gotowanie	10 min
Zioło	mięta suszona	5 g	Gotowanie	0 min