

Maori Amber

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.47 kg (53.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.67 kg (25.5%)	79 %	16
Ziarno	Crystal 150	0.42 kg (6.4%)	--- %	---
Ziarno	Crystal 90	0.56 kg (8.6%)	--- %	---
Ziarno	Melano 80	0.42 kg (6.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	16.67 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	34.72 g	15 min	7 %
Gotowanie	Kohatu	27.78 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20.83 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Kohatu	27.78 g	2 min	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis