

Mesquite Amber Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **15.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (36.6%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (36.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Smoked Mesquite	0.5 kg (12.2%)	80.5 %	7
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	0.4 kg (9.8%)	80 %	100
Ziarno	Palone płatki owsiane	0.1 kg (2.4%)	70 %	300
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (2.4%)	73 %	177

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	15 %

Drożdże

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