

Nowe

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (37.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	carabody	0.8 kg (12.1%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Magnum	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
La-01	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	100 g	Fermentacja burzliwa	6 dni