

[13] ⊥ "Szept konkubiny" American Amber Ale Single hop Equinox

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wystadzaj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.9%)	77 %	26
Ziarno	Special B 350 Castle	0.1 kg (1.8%)	77 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	2.5 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	47.5 g	15 min	13.9 %
Na zimno	Equinox ~20°C	25 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- karmelowe słody zagotowałem i przyrztmałem ok 15 min
16 mar 2016, 10:16