

#15 American Amber Ale (scooby base)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **9.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (79.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.025 kg (0.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	5 min	5 %

Drożdże

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

Notatki

- Na bazie receptury scooby'iego z piwo.org.
27 mar 2019, 22:10