

165 ChA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **36**
- SRM **19.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.2 kg (40.3%)	78 %	6
Ziarno	Wheat Malt, White	1.8 kg (22.7%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1.1 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Munich Malt	0.68 kg (8.6%)	80 %	18
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.68 kg (8.6%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.45 kg (5.7%)	71 %	300
Ziarno	Carafa	0.028 kg (0.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	28 g	90 min	7 %
Gotowanie	Northern Brewer	14 g	30 min	7 %
Gotowanie	fuggle	28 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	30 min