

## #29 Peated Amber Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **11.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	4.1 kg (60.3%)	74 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29.4%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	27 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa	Ale	Płynne	100 ml	---