

#67 Bursztynek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **7.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.2%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (1%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	3 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	3 min	16.9 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	16.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fm52	Ale	Płynne	1000 ml	---
------	-----	--------	---------	-----

Notatki

- woda do zacierania: 21l
wysładzanie: 15l (podgrzewanie od temp. pokojowej w nierdzewce - 40min)
26 lip 2020, 22:35