

Aaa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **12.3**
- Styl **American Amber Ale**

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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (10.9%)	70 %	49
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (3.6%)	71 %	200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	45 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	20 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---