

ALE #5

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (82.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.25 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.075 kg (2.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki jaglane	0.2 kg (6.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min