

AMBER ALE 11 blg cytrusowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **11.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	7
Ziarno	Special B Castle	0.167 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.34 kg (5.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	27 g	40 min	9.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus US	16 g	40 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	9 g	40 min	9 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Whirlpool	Centennial	21 g	40 min	10.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min