

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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |