

Amber Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **6.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian goldings	22 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Dokładnie takie wyszło
17 lis 2019, 21:46