

Amber Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **7.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **64C**
- Wystadź używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	arome castle	0.6 kg (16.7%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	28 g	50 min	2.99 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	2.99 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.99 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar