

AMBER ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **12**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (70.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (17.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.5%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 50% DEMI
7 mar 2021, 15:07