

Amber ale z Hibiskusem 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (71.4%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.5 kg (11.9%)	78 %	20
Ziarno	Carahell Best	0.4 kg (9.5%)	75 %	30
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2.4%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	6.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Hibiscus	20 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Dzika roza	5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Ziolo	Hibiscus	10 g	Fermentacja cicha	3 dni