

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 |