

# Amber ale z Hibiskusem i różą

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **11.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Golden Ale	0.5 kg (16.9%)	80 %	9
Ziarno	Viking Słód Red Ale	0.25 kg (8.5%)	75 %	75
Ziarno	viking carmel aromatic	0.2 kg (6.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12.5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	3 dni	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5.5 g	Danstar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Ziolo	Hibiscus	20 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Różany earl gray	25 g	Fermentacja cicha	5 dni
Ziolo	Hibiscus	25 g	Fermentacja cicha	5 dni