

# Amber ale z Hibiskusem i różą

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- 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       |