

## Amber Gold v2

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **11.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66.7C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Malteurop Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (1.8%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	5 g	80 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.73 g	Gotowanie	15 min