

AMERICAN AMBER ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **12.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Viking Malt (Strzegom) | 4 kg (76.9%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (9.6%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód karmelowy 150 - Viking Malt (Strzegom) | 0.3 kg (5.8%) | --- % | 150 |
| Ziarno | Słód karmelowy 300 - Viking Malt (Strzegom) | 0.3 kg (5.8%) | --- % | 300 |
| Ziarno | Słód zakwaszający Weyermann® | 0.1 kg (1.9%) | --- % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 13.9 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 20 min | 13.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 2 dni | 13.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|--------|------------------|
| Fermentis Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 75-100; Alk. całk. 50-100; RA 25-75
22 sie 2019, 00:34