

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