

American Amber Ale lub Red Ale.

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **16.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	70 %	60
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (25%)	75 %	5
Cukier	cukier	1 kg (12.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	50 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Chmiel Hallertau	15 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Lager	Suche	10 g	gozdawa

Notatki

- Składniki:
Słód pilznerski: 5 kg
Słód Red Ale: 2 kg
Cukier (sacharoza): 1 kg
Chmiel Lubelski (6% alfa kwasy): 25 g (na goryczkę) + 15 g (na smak)
Chmiel Hallertau (5.2% alfa kwasy): 15 g (na aromat)
Drożdże: US West Coast (górną fermentacją) - 1 paczka (7 g)
Woda: 28 litrów brzeczki na wyjściu, po odparowaniu ok. 23-24 litry.
30 lis 2024, 16:48