

American Amber Ale v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | słód wiedeński | 1 kg (38.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | słód pale ale | 1.2 kg (46.2%) | --- % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.4 kg (15.4%) | 75 % | 65 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | simcoe | 5 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | simcoe | 5 g | 30 min | 13.3 % |
| Gotowanie | zeus | 5 g | 10 min | 16.8 % |
| Gotowanie | zeus | 5 g | 5 min | 16.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | simcoe | 10 g | 0 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | zeus | 10 g | 0 min | 16.8 % |
| Na zimno | simcoe | 10 g | 3 dni | 13.3 % |
| Na zimno | zeus | 10 g | 3 dni | 16.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------|-----|-------|-----|-----|
| s-05 | Ale | Suche | 6 g | --- |
|------|-----|-------|-----|-----|

Notatki

- Mech irlandzki płaska łyżka uwodnione i wlane na 10 min przed końcem
Fermentacja burzliwa - 8 dni spadło do 2Blg.
30 lis 2017, 19:33