

AMERYKAŃSKIE BURSZTYNOWE 2.0

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **41**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy płynny BURSZTYNOWY	1.7 kg (92.4%)	80 %	250
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.14 kg (7.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	10 g	1 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B1 Uniwersal Ale	Ale	Suche	10 g	Hambleton Bard

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Ekstrakt początkowy rzeczywisty - 13,9 BLG
Ilość brzeczki nastawnej - 9 l
Fermentacja burzliwa 2 tyg. w temp. pokojowej ok. 21C
Ekstrakt po fermentacji burzliwej - 4 BLG
Fermentacja cicha 1 tydzień w temp. pokojowej ok. 22C, na dzień przed rozlewem przeniesiono do piwnicy - temp. ok. 8C
Ekstrakt końcowy - 3,3 BLG
Rozlano do 26 butelek 0,33 l. Refermentacja z użyciem glukozy (niepełne miarki 0,33) - 9 dni w temperaturze pokojowej ok. 22C
Leżakowanie w piwnicy w temp. ok. 8C
27 gru 2018, 11:24