

Amerykańskie Bursztynowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy WES bursztynowy	1.7 kg (50%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Ekstrakt początkowy - 11 BLG
Ekstrakt końcowy - 2,3 BLG
Objętość brzezki w fermentorze - 21 litrów
ilość piwa po fermentacji cichej - 18 litrów
5 cze 2018, 21:25
- Zestaw surowców i receptura z Homebrewing.pl
5 cze 2018, 21:25