

## Belgian Amber Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (41.9%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.2 kg (3.2%)	78 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	5 min	11 %

### Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-----------------------------	-----	-------	------	-----------