

BELGIAN AMBER ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (16.9%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3.5 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.4%)	80 %	30
Ziarno	Crystalrye	0.2 kg (3.4%)	80 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	25 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Puławski	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Puławski	20 g	2 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile