

Belgian Amber Pale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.45 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.73 kg (30%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.55 kg (6.1%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 0.36 kg (4%) | 72 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 50 g | 60 min | 3.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 2 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 30 g | 2 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 31 g | Fermentis |