

Belgian Ambree

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.58 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.04 kg (0.7%)	70 %	1100
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.06 kg (1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Candi sugar	400 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- `If you can't step mash, mash at 150°F (65°C) for 80 minutes. Target a chloride-to-sulfate ion ratio of 1.5 to accentuate the malt.`
19 lis 2020, 22:20