

Bohemie Amber Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **10.6**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.1 kg (73.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.45 kg (10.7%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.45 kg (10.7%)	75 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bohemie	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	bohemie	15 g	40 min	6 %
Gotowanie	bohemie	20 g	15 min	6 %
Na zimno	bohemie	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
breferm top	Ale	Suche	12 g	---