

Brett Amber

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **17.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (63%) | 80 % | 25 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (9.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (18.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (9.3%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Triskel | 10 g | 60 min | 3.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 5 min | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP655 - Belgian Sour Mix 1 | Ale | Płynne | 125 ml | White Labs |

Notatki

- chmiele na whirlpool dodane ponizej 80 stopni, na odpowiednia ilosc czasu, wiec te ibu to bzdura.
14 lut 2018, 19:05