

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