

Bursztynowe 1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **17.6**
- Styl **American Amber Ale**

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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	BREWA ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (66.7%)	73 %	15
Płynny ekstrakt	BREWA ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (33.3%)	73 %	190

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	45 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	130 g	Butelkowanie	---

Notatki

- [przepis roboczy]
1x ekstrakt + 8 litrów wody gotować, doprowadzić do wrzenia, bez przykrycia
Dołożyć Cascade
W 60. min wyłączyć gaz i odczekać 2-3 min, wyjąć siatki z chmielami

Brzeczke gorącą do fermentora i dodać drugą puszkę z ekstraktem, dopełnić zimną wodą do 21-22L, napowietrzyć, schłodzić do ~18°C

Drożdże uwodnić 200 ml / 25°C / 20 min lub wg instrukcji, zadać drożdże, fermentować w ~18°C / 2 tyg
12 wrz 2021, 20:37