

## Bursztynowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **11.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (96.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahhhroma	45 g	0 min	15.7 %
Gotowanie	Ahhhroma	5 g	60 min	15.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	80 ml	2 łyżki stolowe