

Bursztynowy Świerzop

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Extra Pale Crisp	3 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom	0.3 kg (6.7%)	--- %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Izabella	15 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	4 dni	5.2 %
Na zimno	Oktawia	30 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---