

Butcher

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **94**
- SRM **12.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (54.3%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (43.5%)	80 %	6
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki tequila	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min