

Forest Amber APA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **13.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (40.8%)	79 %	22
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (49%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	70 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pędy sosny	50 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Pędy świerku	25 g	Gotowanie	7 min
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	5 min