

## Fruit american amber ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **8.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	6 kg (77.4%)	81 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (3.2%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.25 kg (3.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.9%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (3.2%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	35 g	7 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	75 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	---------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry	500 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Morwa	350 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	zest pomaranczy	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest cytryny	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest pomelo	40 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 7 dni temp. 22,5  
Fermentacja cicha 10 dni temp. 18,5  
210g. suchego ekstraktu do refermentacji w temp. 17  
4 cze 2016, 14:19