

GLAZURNIK

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **12.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.2 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (57.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (3.4%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal Pszeniczny	0.4 kg (4.6%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	80 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	95 g	0 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	435 ml	Fermentis