

Imperial Amber ALE

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **17.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (8.7%)	50 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

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