

Kwas z persymoną orientálną

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **3.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (54.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (16.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.52 kg (18.8%) | 80 % | 4 |
| Cukier | Maltodekstryna | 0.3 kg (10.8%) | 95 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 3 g | 60 min | 11 % |