

Kwas z porzeczką

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **3.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (37.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |
| Oslo Kveik | Ale | Płynne | 1 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Porzeczeki | 2500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |