

Lowalco amber

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **23**
- SRM **9.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **81.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (69%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (17.2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Bestmalz Special X | 0.1 kg (6.9%) | 75 % | 300 |
| Ziarno | Briess - Caramel Munich Malt 60L | 0.1 kg (6.9%) | 75 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 8.7 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 3 dni | 6.8 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 3 dni | 11.7 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | pędy sosny | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | mięta suszona | 5 g | Gotowanie | 0 min |