

Maori Amber

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **9.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (25.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (6.4%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (8.5%)	74 %	79
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (6.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	2 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	20 g	Mauribrew