

Maori Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **15.4**
- 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 - 120L | 0.3 kg (6.4%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.4 kg (8.5%) | 72 % | 236 |
| 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 | 12.5 g | Mauribrew |