

## Maori Amber Rose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **13**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (51.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (24.2%)	80 %	16
Ziarno	crystal	0.4 kg (6.5%)	74 %	150
Ziarno	crystal	0.5 kg (8.1%)	74 %	90
Ziarno	Melano	0.4 kg (6.5%)	74 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	40 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Dr Rudi	19 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	35 g	2 min	13 %
Whirlpool	Green Bullet	5 g	45 min	11 %
Whirlpool	Motueka	12 g	45 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	140 g	Butelkowanie	---