

Maori Amber Rose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- 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 | --- |