

# MaoriAmber

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

## 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (21.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Caramel Malt 80L	0.4 kg (5.7%)	75 %	158

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	10 min	4.1 %
Whirlpool	Motueka	50 g	10 min	7 %