

Maoryski Amber

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **14.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (25.5%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.7 kg (14.9%)	74 %	108
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (6.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Dr Rud	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's