

Murica Amber Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	90 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (19.5%)	90 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (7.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Wyladzanie ok 14 l wody temp. 78C
Refermentacja ok 6g cukru na 1l piwa

2 mar 2019, 09:36