

My First Amber 10L

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **15.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Propino Muntons	1.5 kg (54.3%)	--- %	3.6
Ziarno	Caramalt Muntons	0.5 kg (18.1%)	--- %	31
Ziarno	Melany Swaen	0.5 kg (18.1%)	--- %	70.3
Ziarno	Crystal 150 Muntons	0.2 kg (7.2%)	--- %	144
Ziarno	Crystal Dark Muntons	0.06 kg (2.2%)	--- %	425

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	2.5 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	TNT	4 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	4 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	TNT	4 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	4 g	5 min	4.6 %
Na zimno	TNT	12 g	10 dni	12.1 %
Na zimno	Mosaic	16 g	10 dni	12.6 %

Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	6.1 %
Na zimno	Centennial	13 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	16 g	10 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1008 - California Ale	Ale	Płynne	200 ml	White Labs