

Napijmy se piva

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **10.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9%)	60 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.5%)	80 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.5%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.5%)	80 %	20
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (11.2%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.6%)	75 %	100
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	50 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	35 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa