

## New Zeland Amber ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **14.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (3.6%)	80 %	4
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	55 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Southern Cross	10 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	4 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------