

No. 1

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **14.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (75%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy jasny Litovel	0.3 kg (6.8%)	80 %	95
Ziarno	Monachijski Litovel	0.4 kg (9.1%)	80 %	18
Ziarno	Caraamber Weyermann	0.4 kg (9.1%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %

Drożdze

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

Notatki

- Cały czas podgrzewane i mieszane (temperatura 68 * uznana jako średnia) - jak dodałem słody to spadła do 63* później rosła do 72 (czasem wyłączałem palnik).
14 dni burzliwa

10 dni cicha.
1 miesiąc w butelce
80g cukru przed rozlaniem do butelek (czyli bardzo mało - lęk przed wybuchem)
28 gru 2015, 10:51