

# Poleski Bursztyn

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11**
- 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 **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.55 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.31 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.31 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.031 kg (0.5%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	27 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	27 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	27 g	5 min	4.7 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Wydajność wyszła jakoś 70%  
Jest 18 blg 17,5 l  
Uzyskałem 21,5 l ok. 14.5 blg brzezki

17 kwi 2020, 09:22