

## Polish Amber Ale (oyl-210)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **11.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (85.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (12.2%)	75 %	60
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	1 min	10 %
Na zimno	Marynka	50 g	5 dni	10 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Na zimno	lunga	60 g	5 dni	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl-210 where da funk?	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Yeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pozywa dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min