

# Polski Bursztyn

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **15.8**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (77.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Cara Body            | 0.5 kg (7.8%)  | 75 %       | 10  |
| Ziarno | Caramel Pale         | 0.3 kg (4.7%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.3 kg (4.7%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (3.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600  | 0.15 kg (2.3%) | 68 %       | 601 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 20 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla           | 30 g  | 7 min  | 3.5 %      |

## Drożdże

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

|                                       |       |        |        |                 |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Gęstwa | 250 ml | Mangrove Jack's |
| Lub inne...                           |       |        |        |                 |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |