

# Polski Bursztyn

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (39.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1.2 kg (19%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.6 kg (9.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	60 g	80 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis