

Real American Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.3 kg (4.6%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.3 kg (4.6%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.4 kg (6.2%) | 68 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Strata | 15 g | 50 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 10 min | 11.9 % |
| Na zimno | HBC 472 Experimental | 15 g | 4 dni | 9.3 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|

Notatki

- 08.11.2012 warzenie
23 l wody do zacierania, 14,5 l wody do wysładzania
brzeczka przed gotowaniem 29 l; 11,4 Bx
brzeczka nastawna 24,5 l; 12,5 Bx
PROBLEMY: część słodu przy dnie kosza była całkiem nie wzruszona, za płytko mieszałem, sład zgnieciony na 1,2 mm, użyte dodatkowe stalowe sito na dnie kosza. Trudno ocenić czy coś to dało. Kranik spustowy zatykał się niewielką ilością łusek w czasie gotowania. Pompa nie. Może przepychać CO2.
09.11.2021 od samego rana piwo fermentuje
17.11.2021 przelanie na wtórną 4,0-4,5 Blg
22.11.2021 dodanie luzem 15g chmielu HBC 472 Experimental
28.11.2021 rozlew 4 Bx; Alk 4,39%
9 lis 2021, 10:31