

Semi-Pastry Amber

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **12.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (50.1%)	78 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25.1%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.33 kg (8.3%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.33 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.33 kg (8.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %