

## TB Maori Amber

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **17.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (53.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (25.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.4 kg (8.5%)	75 %	177
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (6.4%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Green Bullet	12 g	50 min	11 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Motueka	25 g	7 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis