

Wędzone Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **12.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **36 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | wiedeński wędzony | 5 kg (62.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (31.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.5 kg (6.3%) | 72 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g | 60 min | 10.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 20 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 10 g | Danstar |