

Zandka Amber Zacierale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **12.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	viking Karmel 300	0.3 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.03 kg (0.5%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnat	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Willamette	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	safale