

AMERYKAŃSKIE BURSZTYNOWE 2.0

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **41**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.9 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy płynny BURSZTYNOWY | 1.7 kg (92.4%) | 80 % | 250 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.14 kg (7.6%) | 80 % | 30 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|----------|------------|
| Boil | Simcoe | 6 g | 60 min | 13.2 % |
| Boil | Centennial | 10 g | 10 min | 10.5 % |
| Aroma (end of boil) | Centennial | 10 g | 0 min | 10.5 % |
| Dry Hop | Simcoe | 10 g | 2 day(s) | 13.2 % |
| Dry Hop | Centennial | 10 g | 1 day(s) | 10.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------------|------|------|--------|----------------|
| Bulldog B1 Uniwersal Ale | Ale | Dry | 10 g | Hambleton Bard |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech irlandzki | 3 g | Boil | 10 min |

Notes

- Ekstrakt początkowy rzeczywisty - 13,9 BLG
Ilość brzezki nastawnej - 9 l
Fermentacja burzliwa 2 tyg. w temp. pokojowej ok. 21C
Ekstrakt po fermentacji burzliwej - 4 BLG
Fermentacja cicha 1 tydzień w temp. pokojowej ok. 22C, na dzień przed rozlewem przeniesiono do piwnicy - temp. ok. 8C
Ekstrakt końcowy - 3,3 BLG
Rozlano do 26 butelek 0,33 l. Refermentacja z użyciem glukozy (niepełne miarki 0,33) - 9 dni w temperaturze pokojowej ok. 22C
Leżakowanie w piwnicy w temp. ok. 8C
Dec 27, 2018, 11:24 AM