

# 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*