

# Majstor Brkonja Amber

Zagrijte vodu (13 l) u loncu na temperaturu 73°C.  
Kada se doda slad temperatura pada na 66°C.  
Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.  
Temperaturu ukomljavanja od 66°C treba držati 60 minuta.  
Provjeravajte temperaturu sa termometrom.  
Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.  
Ukomljavanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (17 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (17 l) koja je prethodno zagrijana na 76°C.

U loncu sada imate tekućinu koja se zove sladovina.  
Slijedi postupak kuhanja sladovine i dodavanje hmelja.

Vrijeme kuhanja se broji od kada sladovina proključa.  
Kuhanje na temperaturi od 100°C traje 60 minuta.

Prvi hmelj (Cascade 50 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.  
Drugi hmelj (Cascade 30 g), dodaje se na 1 min prije kraja kuhanja.  
Ugasiti plamen/izvor topline.

Sada je sladovinu potrebno što prije ohladiti na 18-20°C.  
Kad je temperatura pala na oko 20°C može se dodati kvasac.  
Prije dodavanja kvasca aerirati sladovinu.

Omogućite pivu da fermentira na kontroliranoj temperaturi (18-20°C), 7-10 dana.

Poslije fermentacije izmjerite završnu gustoću koja bi po receptu trebala biti 1.010.  
I možete započeti flaširanje.  
To uradite što je brže moguće da bi ste izbjegli oksidaciju.

U boce dodajte šećer potreban za sekundarnu fermentaciju (u prosjeku 3 grama na 0,5 l piva).  
Fermentacijom ovog šećera dolazi do karbonizacije piva.

Pivo sazrijeva u bocama na sobnoj temperaturi 10-ak dana.  
Nakon toga se može piti.  
Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!

# Majstor Brkonja Amber

American Amber Ale

Type: All Grain

Batch Size (fermenter): 22,00 l

Boil Size: 25 l

Boil Time: 60 min

End of Boil Volume 23 l

Final Bottling Volume: 20 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Taste Notes:

Date:

Brewer:

Asst Brewer:

Equipment:

Brewhouse Efficiency: 72,00 %

Est Mash Efficiency 72,0 %

Taste Rating(out of 50): 30,0

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,50 kg	Pale Malt (Weyermann) (6,5 EBC)	Grain	1	72,0 %
0,50 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	2	10,3 %
0,40 kg	Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC)	Grain	3	8,2 %
0,40 kg	Light Crystal Malt - Lucky Squid (120,0 EBC)	Grain	4	8,2 %
0,06 kg	Roasted barley (Weyermann) (1150,0 EBC)	Grain	5	1,2 %
50,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	33,4 IBUs
30,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 1,0 min	Hop	7	0,9 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	8	-

## Beer Profile

Est Original Gravity: 1,049 SG

Est Final Gravity: 1,010 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,1 %

Bitterness: 34,3 IBUs

Est Color: 29,5 EBC

## Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body, No Mash Out

Sparge Water: 17 l

Sparge Temperature: 76 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4,86 kg

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Mash PH: 5,20

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13 l of water at 73 C	66 C	60 min

Sparge Step: Fly sparge with 17 l water at 76 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Pressure/Weight: 108,65 g

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,3

Carbonation Used: Bottle with 108,65 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

## Notes