

#200 Dziewczynka nazywa się Amora Preta (2024)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra Crisp	3.33 kg (100%)	80 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta PL 2022	10 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta PL 2022	10 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta PL 2022	30 g	7 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	20 ml	White Labs