

# AAA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I    | 0.5 kg (10%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carared           | 0.3 kg (6%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale             | 3.8 kg (76%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich typ I  | 0.2 kg (4%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | weyermann - Caramunich typ II | 0.2 kg (4%)  | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga  | 12 g  | ---    | 11 %       |
| Gotowanie        | lunga  | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie        | lunga  | 15 g  | 30 min | 11 %       |
| Whirlpool        | Citra  | 15 g  | 0 min  | 13.5 %     |
| Whirlpool        | Simcoe | 10 g  | 0 min  | 11.4 %     |

## Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |       |      |     |
|-------------|-----|-------|------|-----|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |