

# AMORE PRETA SH APA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 3 kg (75%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                      | 1 kg (25%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amore Preta | 50 g  | 10 min | 9.9 %      |
| Gotowanie | Amore Preta | 50 g  | 5 min  | 9.9 %      |
| Gotowanie | Amore Preta | 50 g  | 0 min  | 9.9 %      |
| Na zimno  | Amore Preta | 50 g  | 2 dni  | 9.9 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2 g   | Gotowanie | 10 min |