

## Eksperyment

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 1.4 kg (35%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 0.5 kg (12.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | carabody              | 0.6 kg (15%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | Monachijski           | 0.4 kg (10%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (7.5%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.3 kg (7.5%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |