

## Jest jeden buk

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 1.2 kg (60%) | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Pale cookie VM             | 0.6 kg (30%) | 79 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki żytnie              | 0.2 kg (10%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 5 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo | 25 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1 ml  | Fermentum Mobile |