

## Patryk

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **12.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 2 kg (56.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (28.2%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony         | 0.5 kg (14.1%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.04 kg (1.1%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | octawia  | 17 g  | 60 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Hybrid Ale Yeast "Notty" | Ale | Suche | 10 g  | gozdawa      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 4 g   | Gotowanie | 10 min |