

## #001 IGOR'S AAA "pierwsze ALE nie ostatnie"

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **10.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4 kg (70.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (17.5%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (3.5%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (8.8%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski          | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Centennial        | 20 g  | 15 min | 9.4 %      |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 20 g  | 15 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Cascade           | 20 g  | 5 min  | 6.8 %      |
| Na zimno  | Centennial        | 30 g  | 3 dni  | 9.4 %      |
| Na zimno  | Mandarina Bavaria | 30 g  | 3 dni  | 7.6 %      |
| Na zimno  | Cascade           | 30 g  | 3 dni  | 6.8 %      |

### Drożdże

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

|              |     |       |        |           |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|

### Notatki

- 67°C tzw. zacieranie na lenia, jednotemperaturowe.  
78°C mash out  
fermentacja cicha 7 dni ale chmielenie na zimno tylko 3 ostatnie dni -  
<http://www.pspd.org.pl/pagesnews/uwarz-sobie-grand-championa> (patrz: końcowe uwagi)  
8 lis 2016, 15:03