

## #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