

#176 Dziewczynka nazywa się Amora Preta

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.1 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice 4-7 EBC Crisp	5 kg (100%)	80 %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta PL 2021	25 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta PL 2021	30 g	10 min	7.3 %
Na zimno	Amora Preta PL 2021	50 g	7 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces Bruxellensis Trois	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min