

## 5 Wielozbożowe Amore Preta

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **121**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (17.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (17.9%)	81 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.3 kg (23.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.3 kg (5.4%)	76 %	69
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (23.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amore preta	50 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	amore preta	50 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	amore preta	100 g	40 min	9.9 %
Na zimno	amore preta	100 g	5 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- 31.05.2020 - cold crush do 4 C, butelkowanie. Koniec 2,5 Blg, 6,8 Na brix bez poprawki. Chmiel na zimno był 12 dni 100 g amore preta. Cukier średnia miarka  
31 maj 2020, 11:50