

## #8 Amore Preta SH BIAB

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.9 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amore Preta	40 g	60 min	9.9 %
Whirlpool	Amore Preta	10 g	60 min	9.9 %
Na zimno	Amore Preta	100 g	4 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---