

AAA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **14.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilsner	6 kg (66.7%)	--- %	4
Ziarno	Optima Monachijski	2 kg (22.2%)	--- %	19
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.6%)	68 %	601
Ziarno	Optima karmelowy jasny	0.5 kg (5.6%)	--- %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis