

# AAA

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **12.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **83 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-41.5 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	8 kg	79 %	6.5
Ziarno	Monachijski typ I	4 kg	79 %	13
Ziarno	Pilzneński	4 kg	81 %	4
Ziarno	Bursztynowy	1 kg	75 %	50
Ziarno	Karmelowy 30	1 kg	75 %	35
Ziarno	Specjal W	0.5 kg	60 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wimea	35 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Wimea	40 g	10 min	14.9 %
Gotowanie	Wakatu	40 g	10 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs