

# Aaa1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **67**
- SRM **9.4**
- Styl **American Amber Ale**

## 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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (72.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (12.7%)	75 %	30
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (3.6%)	71 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	35 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale