

AAA2017

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (81.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- fermentacja - 8 dni burzliwa - 18 C
Cicha - 7 dni - 14-15C
Zabutelkowane z 120 g glukozy
19 paź 2017, 18:37