

# Ale Dom3II V1

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **10.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **52.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale zero Viking Malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25%)	78 %	22
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (25%)	75 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	25 g	20 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis