

## ale s

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **540 L**
- Całkowita objętość zacieru **720 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **540 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladzaj używając **272.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **632.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	180 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	1500 g	60 min	5.5 %