

AM 03,17

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.12 kg (50.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa german alt	Ale	Gęstwa	200 ml	---