

## American Amber WARKA # 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (7.9%)	75 %	59
Dodatek	Jęczmień niesłodowany	0.1 kg (3.2%)	75 %	2
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.7 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------