

## Amora preta

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **11.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 4.5 kg (100%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amora preta | 5 g   | 30 min | 9.9 %      |
| Gotowanie                 | Amora preta | 35 g  | 15 min | 9.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Aroma preta | 30 g  | 10 min | 9.9 %      |
| Whirlpool                 | Aroma preta | 30 g  | 20 min | 9.9 %      |
| Na zimno                  | Aroma preta | 50 g  | 3 dni  | 9.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | ---          |

Termin ważności do 25.01.2020 starter 1.8 l zrobiony 24.03.2020. Brzezka ok 9 Blg. Ruszył po ok 12 godz na mieszadle magnetycznym.  
Czas krecenia startera 48 godz.