

# ampl

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (33%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (39.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	płatki owsiane	0.25 kg (5.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 68 reszta zasypu  
2 maj 2024, 12:15