

Beek Wave

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **9.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.3 kg (75%) | 75.29 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmelowy 30 | 0.3 kg (6.8%) | 72.6 % | 79 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (9.1%) | 74.39 % | 31 |
| Ziarno | Caraamber | 0.4 kg (9.1%) | 75 % | 93 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 0 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |