

## Bez wizy do USA - Piwo wysłodkowe po ABW Zima Stulecia

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **36**
- SRM **7.1**
- Styl **American Amber 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	2.3 kg (100%)	78 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	12.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Piwo wysłodkowe, więc surowce są zastępcze.  
22 lis 2019, 19:02