

Chewbacca duży

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **21.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.75 kg (73%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------