

## Chewbacca z resztek

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **15.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.2%)	79 %	16
Ziarno	caramel pils	0.85 kg (11.1%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (9.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

### Drożdże

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

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