

## Ciemne resztki

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **40.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **68 min**
- Temp **20 C**, Czas **72 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **68 min** w **50C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.31 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	1.06 kg (21.6%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.96 kg (19.6%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.47 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.38 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Żytni Barwiący	0.38 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.34 kg (6.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22.5 g	60 min	11.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska	300 g	Gotowanie	15 min