

# Discopolotmave

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **9.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 0.7 kg (24.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (34.5%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (34.5%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.2 kg (6.9%)  | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 3.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 20 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | lunga                 | 10 g  | 60 min | 10 %       |