

# Gargulec z Sanoka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **13.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.6 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (80%)	80 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (6.7%)	75 %	65
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (6.7%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Lunga	50 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min