

# 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**
- Wyladuj 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 |