

# Helles Amora Preta

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **7.5**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **35.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ III	0.5 kg (4.8%)	79 %	150
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (9.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Aroma Preta	50 g	0 min	9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %

## Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	22.5 g	---
---------------	-------	-------	--------	-----

## Notatki

- Blg start 12  
Brzeczka 28.01  
Fermentacja cicha 09.02  
Blg końcowe 3,5  
Rozlew 18.02  
Glukoza 150g/20l  
29 sty 2021, 10:06