

## Imbir Ale (Szaławiła)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **12.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	własne

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	imbir	100 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Imbir do butelkowania:  
Wywar z imbiru użyty jako woda do refermentacji  
12 lip 2020, 15:39
- Zacieranie:  
15l wody 65C 60 min  
Mash out 78C 10 min  
Wysładzanie:  
12-18 l do ok 13 blg

12 lip 2020, 15:42