

# Kwas z persymoną orientalną

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **3.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (54.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (16.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.52 kg (18.8%)	80 %	4
Cukier	Maltodekstryna	0.3 kg (10.8%)	95 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	60 min	11 %