

Misz Masz nie wiesz co masz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **79**
- SRM **28.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **71 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons malt	0.5 kg (7.6%)	--- %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.8%)	70 %	900
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (18.3%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.05 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Owies niesodowany	0.73 kg (11.2%)	--- %	---
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (4.6%)	78 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.8%)	55 %	1150
Ziarno	Pszeniczny jasny	0.16 kg (2.4%)	--- %	5
Ziarno	Monachijski Viking Malt	0.16 kg (2.4%)	20 %	16
Ziarno	Special B CastleMal	0.07 kg (1.1%)	70 %	400
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	2 kg (30.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Zeus	25 g	10 min	25 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Athanium	25 g	5 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Centanial	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast
Gęstwa po poprzedniej warce				