

## No. 1

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **14.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **35 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński              | 3.3 kg (75%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | karmelowy jasny Litovel | 0.3 kg (6.8%) | 80 %       | 95  |
| Ziarno | Monachijski Litovel     | 0.4 kg (9.1%) | 80 %       | 18  |
| Ziarno | Caraamber Weyermann     | 0.4 kg (9.1%) | 80 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g  | 45 min | 13 %       |
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie | Chinook | 15 g  | 15 min | 13 %       |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |