

## Non

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	carabody	0.5 kg (8.1%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.6%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	23 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	16 g	10 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew La-01	Ale	Suche	11 g	---