

Original AAA 12

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **7.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (19.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	finings liquid	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Burzliwa 18-21st - 7-10 dni
Cicha 18-21st, 7 dni
Butelkować 6g glukozy na 1l piwa
Refermentacja w butelkach 30dni
11 lip 2020, 20:29