

Pochyłe 12,9BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **7.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (60.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.7%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.2 kg (3.4%)	72.8 %	90
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy	0.2 kg (3.4%)	90 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	80 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	6.5 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager s-189	Lager	Gęstwa	400 ml	starter 1l