

Pretty Amarena

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (36.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (36.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amora Preta | 20 g | 0 min | 11.2 % |
| Na zimno | Amora Preta | 50 g | 7 dni | 11.2 % |

Drożdże

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

Notatki

- Burzliwa 7dni
Cicha 14 dni
28 lip 2023, 22:28