

# SIESC

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	xd

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wędzona papryka	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Passata pomidorowa	1300 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Sól	12 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	12 g	Gotowanie	5 min