

# Smocza AAA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **12.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (77.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (15.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.08 kg (2.1%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	8 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	Sybilla	8 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	1 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.1 %