

## spontan

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **11.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (33.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.12 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.02 kg (0.7%)	68 %	601
Cukier	cukier	0.15 kg (5.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Pioneer	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	45 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	5 g	---