

## STARTER

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (100%)	80 %	7

### Notatki

- wskazówki po pierwszym wykonaniu: zcierać 1 kg słodu w 8 litrach wody, wyjdzie 6 litrów. Ja zaciałem w 7.5 litra i mi 0.5 litra zabrakło (BIAB)  
22 lis 2017, 09:37