

SuperPiwkoNierządniczo

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **68**
- SRM **3.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner	5 kg (95.2%)	82.61 %	3
Ziarno	Carapils	0.25 kg (4.8%)	76.09 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	lunga	20 g	14 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale - American Ale Yeast US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis / Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	sugar	150 g	Butelkowanie	0 min
------	-------	-------	--------------	-------