

## t3 amber ale sh sabro

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **12.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt Premium | 1 kg (21.1%)   | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber            | 0.5 kg (10.5%) | 75 %       | 65  |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.25 kg (5.3%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 3 kg (63.2%)   | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Sabro | 10 g  | 15 min | 13 %       |
| Gotowanie | Sabro | 10 g  | 5 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Sabro | 30 g  | 5 dni  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 80 ml | ffermetnis   |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips           | 4 g          | Zacieranie      | 50 min      |
| Klarowanie      | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |