

## V.2 5am saint bd clone

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **11.2**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6.1%)	70 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.2%)	79 %	12
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.4 kg (8.2%)	72.8 %	90
Ziarno	Crystal 160 EBC	0.3 kg (6.1%)	73 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	14 g	5 min	11 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	7 dni	5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	7 dni	11 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	7 dni	15.5 %
----------	------------------------	------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs