

## Zacier

---

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU ---
- SRM **19.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75 L**
- Całkowita objętość zacieru **100 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **-1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 25 kg (100%) | 79 %       | 22  |