

# Zakłęte Rewiry

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **20.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (88.2%)	80 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.9%)	60 %	788
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabela	15 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	3 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis