

## Zimorodek 1.2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (37%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (14.8%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (11.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	3 min	17.9 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	17.4 %
Na zimno	Galaxy	50 g	14 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Brzeczka 29.05  
Mech irlandzki 15min  
29 maj 2024, 11:29