

# Amerykańskie Bursztynowe

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM ---
- Style **American Amber Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy WES bursztynowy	1.7 kg (50%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Boil	lunga	10 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Ekstrakt początkowy - 11 BLG  
Ekstrakt końcowy - 2,3 BLG  
Objętość brzezki w fermentorze - 21 litrów  
ilość piwa po fermentacji cichej - 18 litrów  
*Jun 5, 2018, 9:25 PM*
- Zestaw surowców i receptura z Homebrewing.pl  
*Jun 5, 2018, 9:25 PM*