

AMERICAN AMBER ALE

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **12.3**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pale Ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (76.9%)	--- %	5
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.6%)	--- %	5
Grain	Słód karmelowy 150 - Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (5.8%)	--- %	150
Grain	Słód karmelowy 300 - Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (5.8%)	--- %	300
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.9%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Boil	Citra	15 g	15 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	13.9 %
Dry Hop	Mosaic	40 g	3 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Citra	45 g	2 day(s)	13.9 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 75-100; Alk. całkow. 50-100; RA 25-75
Aug 22, 2019, 12:34 AM