

#15 Amerykańska 12

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (31.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (1.6%)	70 %	599
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1%)	81 %	53
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (3.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	7 dni	10.5 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %
----------	------------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis