

#55 American Amber Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **7.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.7 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Amber Malt	1 kg (14.1%)	75 %	43
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.2%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	17 g	50 min	16.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	0 min