

Amber Ale

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **11.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.08 kg (19.9%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.355 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (73.6%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	amarilo	15 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale