

Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **16.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.22 kg (41.8%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (34.2%)	81 %	4
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.2 kg (6.8%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett Amber	0.25 kg (8.6%)	70 %	125
Ziarno	Colorado - Honig Malt	0.25 kg (8.6%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	---