

Amber Ale

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **15.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66.5C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3 kg (83.2%)	79 %	4
Ziarno	Pale Chocolate	0.06 kg (1.7%)	70 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.125 kg (3.5%)	74 %	159
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.17 kg (4.7%)	75 %	25
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (6.9%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	53 g	7 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hothead Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Omega