

American Amber

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **17.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.55 kg (70.8%)	78 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (22.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.07 kg (3.2%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.07 kg (3.2%)	35 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	55 min	10 %
Gotowanie	Cascade	17 g	45 min	5.85 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	25 min	5.85 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	5.85 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US o5	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale