

American Amber ALE 2022_06

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **11.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.88 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	31 g	10 min	5 %
Whirlpool	Willamette	31 g	1 min	5 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---