

American amber ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **14.5**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9.8%)	82 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	50 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile