

American Amber Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **14.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (67.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (16.9%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.06 kg (2%)	70 %	299
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 50	0.25 kg (8.5%)	80 %	50
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 200	0.1 kg (3.4%)	80 %	200
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	8 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	350 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2.5 g	Zacieranie	10 min