

American Amber Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **12.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.6 kg (50.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (25.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (9.5%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.2 kg (6.3%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	3.8 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min