

## American Amber Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **11**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3 kg (73.2%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.8 kg (19.5%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (7.3%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo      | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Willamette | 50 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | Cascade    | 20 g  | 15 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | fermentis    |