

American Amber Ale Galaxy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **12.1**
- 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 **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (19.4%)	83 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.7 kg (13.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.16 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	40 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pomarańcza	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kafir	30 g	Gotowanie	10 min