

American Amber Ale v. 3/2022

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **15.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.9%)	80 %	20
Ziarno	Cara Crystal	0.5 kg (7.9%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	70
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.4 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis