

American Amber Ale z resztek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **11**
- 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (53.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.35 kg (15.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (4.4%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	50 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %