

Amerykański bursztynek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **9.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis