

LEM | American Amber Ale (by Piwny Kraft)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **11.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6.8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.45 kg (9.2%)	78 %	18
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	20 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Wakatu	30 g	7 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie w 16 litrach w 68C - 1h.
Podniesienie temperatury do 72C - 10 min.
Podniesienie temperatury do 76C - maschout.
Filtracja i wysładzanie do 22L.

Fermentacja w temp. 18-19C - 7 dni burzliwa + 7 dni cicha
16 maj 2019, 21:15