

Real American Amber Ale

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **12.8**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	8
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.6%)	75 %	65
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.6%)	81 %	53
Grain	Weyermann Specjal W	0.4 kg (6.2%)	68 %	300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Strata	15 g	50 min	15.5 %
Boil	Azacca	10 g	10 min	11.9 %
Dry Hop	HBC 472 Experimental	15 g	4 day(s)	9.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	-------	---------	------------------

Notes

- 08.11.2012 warzenie
23 l wody do zacierania, 14,5 l wody do wysładzania
brzeczka przed gotowaniem 29 l; 11,4 Bx
brzeczka nastawna 24,5 l; 12,5 Bx
PROBLEMY: część słodu przy dnie kosza była całkiem nie wzruszona, za płytko mieszałem, sład zgnieciony na 1,2 mm, użyte dodatkowe stalowe sito na dnie kosza. Trudno ocenić czy coś to dało. Kranik spustowy zatykał się niewielką ilością łusek w czasie gotowania. Pompa nie. Może przepychać CO2.
09.11.2021 od samego rana piwo fermentuje
17.11.2021 przelanie na wtórną 4,0-4,5 Blg
22.11.2021 dodanie luzem 15g chmielu HBC 472 Experimental
28.11.2021 rozlew 4 Bx; Alk 4,39%
Nov 9, 2021, 10:31 AM