

19A American Amber Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **12.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Aromatic Malt	0.4 kg (9.1%)	78 %	51
Ziarno	Carafa III	0.075 kg (1.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook PL	30 g	30 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	30 min	7.8 %
Na zimno	Chinook PL	100 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	2 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	CaSO ₄	2 g	Zacieranie	60 min
-----------------	-------------------	-----	------------	--------