

## #20 American Amber Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **8.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (17.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Red active	0.4 kg (7.7%)	75 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12.9 %

Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	8.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Compac Cg	1 g	Gotowanie	10 min