

#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

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Compac Cg | 1 g | Gotowanie | 10 min |