

#24 American Amber Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 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 **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 4.5 kg (80.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 0.2 kg (3.6%) | 71.7 % | 110 |
| Ziarno | Carared | 0.3 kg (5.4%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (1.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Sorachi Ace | 25 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 35 g | 60 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 40 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |