

#29 - American amber ale 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **15.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.8 kg (85.4%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.37 kg (8.3%)	74 %	158
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.03 kg (0.7%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	27 g	90 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	21 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	21 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	7 g	0 min	11 %
Na zimno	Amarillo	21 g	2 dni	9.5 %