

## 5# Bohemie Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **10.7**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.1 kg (69.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.45 kg (10.1%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.45 kg (10.1%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.25 kg (5.6%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bohemie	15 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Bohemie	15 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Bohemie	20 g	10 min	9.2 %
Na zimno	Bohemie	25 g	5 dni	9.2 %
Na zimno	Bohemie	25 g	3 dni	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale