

Amber Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **34**
- SRM **13.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (12.5%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (6.3%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %

Drożdże

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