

# Amber Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **12.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger              | 3 kg (82.8%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Gold                        | 0.2 kg (5.5%)   | 75 %       | 120 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.125 kg (3.4%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 20L         | 0.125 kg (3.4%) | 74 %       | 39  |
| Ziarno | Carabelge                        | 0.125 kg (3.4%) | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt          | 0.05 kg (1.4%)  | 60 %       | 690 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g  | 10 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |