

# 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