

# Amber Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **17.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Ale Strzegom	1 kg (20%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale