

# Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **13.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (12.4%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.08 kg (1%)	55 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	4 min	4 %
Gotowanie	Zula	100 g	4 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Szampańskie	Gęstwa	50 ml	---