

# Amber Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	45 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Willamette	75 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Willamette	75 g	1 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	7.1 %
Gotowanie	Bravo	5 g	1 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	24 g	Danstar

## Notatki

- Dodać więcej słoju karmelowego -> barwa była za jasna!  
Mash Out 78st. ok. 15min -> poprawia filtrację  
23 sie 2017, 11:46