

Amber Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38.7**
- SRM **10.170719443209**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.06 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.08 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.06 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | PILSEN (2-Row) | 4 kg | 80.62 % | 4 |
| Ziarno | Munich | 0.86 kg | 82.42 % | 15 |
| Ziarno | Crystal - 140L | 0.03 kg | 64.92 % | 276 |
| Ziarno | Roasted Malt | 0.03 kg | 67.69 % | 1201 |
| Ziarno | Caramunich III | 0.03 kg | 79.7 % | 140 |
| Ziarno | Chocolate | 0.03 kg | 76.64 % | 901 |
| Ziarno | Biscuit | 0.02 kg | 74.65 % | 50 |
| Ziarno | GreenSwaen©Gold Munich - Light | 0.02 kg | 73.57 % | 95 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ahtanum | 30 g | 60 min | 5.3 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 45 g | 15 min | 5.3 % |
| | Ahtanum | 70 g | 0 min | 1 % |