

# 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 %