

# Amber Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **16.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.22 kg (41.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise  | 1 kg (34.2%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Castle Malting - Special B | 0.2 kg (6.8%)   | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Fawcett Amber              | 0.25 kg (8.6%)  | 70 %       | 125 |
| Ziarno | Colorado - Honig Malt      | 0.25 kg (8.6%)  | 80 %       | 15  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g  | 5 min  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP008 - East Coast Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |