

# Amber ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **46**
- SRM **9.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (70.7%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (10.1%)	79 %	30
Ziarno	Special malt	0.5 kg (10.1%)	--- %	80
Ziarno	Munich Malt	0.15 kg (3%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (6.1%)	74 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	50 g	60 min	8.5 %