

# Amber Ale z płatkami dębowymi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **9.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (69%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (10.3%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Strzegom	0.1 kg (3.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus i Simcoe	15 g	5 min	15 %
Na zimno	Columbus i Simcoe	30 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	24 g	Fermentacja cicha	10 dni