

Amber Ale

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **15.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66.5C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Bel | 3 kg (83.2%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Pale Chocolate | 0.06 kg (1.7%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.125 kg (3.5%) | 74 % | 159 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.17 kg (4.7%) | 75 % | 25 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.25 kg (6.9%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 53 g | 7 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Hothead Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Omega |