

# Amber Gold

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **10.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	3.8 kg (61.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Malteurop Wiedeński	0.5 kg (8.1%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.2%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	0 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
---------------------------	----------	------	-------	-------

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Ca=110, Mg=18, Na=16, Cl=49, S04=280  
25 kwi 2018, 09:08