

## Amberale.

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **12.3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **81.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **48.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crystal Thomas Fawcett	2 kg (9.9%)	74 %	150
Ziarno	Weyermann Munich Malt Type 1	5.3 kg (26.1%)	78 %	15
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (4.9%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	11 kg (54.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (4.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	120 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	120 g	40 min	5 %
Gotowanie	Mittelfruh	60 g	50 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	46 g	Safale