

# AmberGold

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (39.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (37.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.8%)	75 %	170
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (1.9%)	74 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------