

# Amberican

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.5 kg (67.3%)	83 %	6
Ziarno	Carared	0.5 kg (9.6%)	75 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.6%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	24 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Kohatu	20 g	5 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-06	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis