

American Amber

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **17.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 1.55 kg (70.8%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (22.8%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.07 kg (3.2%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.07 kg (3.2%) | 35 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 55 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 17 g | 45 min | 5.85 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 25 min | 5.85 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 4 dni | 5.85 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US o5 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |