

# American Amber

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **8.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (60%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Pilzneński                | 0.9 kg (18%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski               | 0.8 kg (16%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.3 kg (6%)  | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo       | 15 g  | 45 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g  | 5 min  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |