

# American Amber

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **26.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (27.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (10.4%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (10.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	40 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	14 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

### Notatki

- Podzielić na dwa fermentory i w jednym zrobić inaczej chmielenie na zimno (może Sabro zamiast Citry?), chmielić intensywniej jeden fermentor  
styl SRM 10-17, czyli znacznie jaśniejsze powinno być  
*26 mar 2020, 10:07*