

# American Amber Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **15.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (69.8%)	80 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (11.6%)	78 %	22
Ziarno	karmelowy 100 - Viking Malt	0.5 kg (11.6%)	75 %	100
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.2 kg (4.7%)	70 %	300
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.1 kg (2.3%)	65 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulat	10 g	45 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook (US) - granulat	15 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA) - granulat	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulat	15 g	5 min	7.5 %

Whirlpool	Chinook (US) - granulat	15 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Citra (USA) - granulat	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulat	15 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Chinook (US) - granulat	10 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Citra (USA) - granulat	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo (US)	10 g	3 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	80 min

## Notatki

- Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual  
113.8 6.5 4.5 76.3 53.1 102.4 135.7 50.7

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8Z0F0JY>  
17 maj 2018, 11:29