

American Amber Ale

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **15**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 4 kg (76.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Steinbach - Monachijski Jasny | 1 kg (19.2%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Weyermann - Caraaroma (R) | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA El Dorado | 25 g | 30 min | 14.2 % |
| Gotowanie | USA EL Dorado | 25 g | 5 min | 14.2 % |
| Gotowanie | USA Chinook | 50 g | 1 min | 12.8 % |
| Na zimno | USA Mosaic | 50 g | 7 dni | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |